



Livsmedel från A till Ö

Anläggning

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. Exempel på anläggningar är butik, restaurang, pizzeria, kiosk, skolkök. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Endast anläggningar som omfattas av (EG) 853/2004, t.ex. industriell köttantering, ska godkännas. Övriga anläggningar ska registreras.

Arbetskläder

Särskilda arbetskläder ska alltid användas när man hanterar oförpackade livsmedel. Ytterkläder och arbetskläder ska förvaras så att de inte kommer i kontakt med varandra.

Avvikelse

En avvikelse är av kontrollmyndigheten dokumenterad bedömning av att kraven i livsmedelslagstiftningen inte uppfylls.

Avgift

Alla livsmedelsverksamheter betalar en årlig avgift för den tillsyn som miljöförvaltningen gör. Avgiftens storlek är reglerad i lag. För tillfälliga tillstånd tas ut en avgift. För extra kontroll tas en avgift.

Bearbetade produkter

Livsmedel som framställts av obearbetade produkter (från råvara till färdigvara).

Bearbetning

En åtgärd som förändrar en produkt genom t.ex., rökning, rimning, kokning, mognadslagring, torkning, marinering, värmebehandling eller en kombination av dessa behandlingar.

Datummärkning, bäst före-dag:

Med bäst före-dag menas att livsmedlet är bäst fram till den dagen. Man får sälja förpackningar efter detta datum under förutsättning att säljaren ansvarar för att produkten är tjänlig. Det ska dock framgå tydligt att bäst före-datomet gått ut.

Detaljhandel

Begreppet detaljhandel innefattar butiker och restauranger pizzerior m.m. som säljer eller levererar till slutkonsument, och även verksamheter som endast är mellanhand och distribuerar vidare utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning. Exempel på sådana verksamheter är distributionsterminaler, distributionscentrum och grossistaffärer.

Dricksvatten

Det vatten som du använder till matlagning och dryck. Miljöförvaltningen kontrollerar att det kommunala dricksvattnet uppfyller lagstadgade krav. En livsmedelslokal ska ha tillgång till rinnande varmt vatten och kallt vatten av dricksvattenkvalitet.

Djupfryst

Djupfrysta livsmedel ska alltid förvaras vid $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller kallare.

Egen kontroll

Alla verksamheter som yrkesmässigt hanterar livsmedel ska själva kontrollera att det man säljer eller producerar har en bra kvalitet. Kontrollen omfattar bl.a. lokalens skick, ankommande varor, sophanteringen, rengöringen av lokal, inredning och utrustning m.m. Gäller för alla verksamheter. (se även grundförutsättningar).

Ekologiska livsmedel

Kontrollen av ekologiskt odlade livsmedel utövas av olika privata kontrollorgan, t ex KRAV.

Flexibilitet

De krav som ställs på företagen ska tillämpas för många olika typer av verksamheter, från stora industriella anläggningar till små butiker. I Kommissionens vägledning, (EG) nr 852/2004, skapas utrymme för flexibilitet genom uttryck som exempelvis "när det är nödvändigt" och "när så är lämpligt". Kraven kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och art, dock får inte livsmedlet bli hälsofarligt eller otjänligt.

Föreläggande och förbud

Myndigheten har möjlighet att förbjuda en verksamhet eller en del av en verksamhet. Miljönämnden kan fatta beslut om att förelägga företaget att göra vissa förbättringar. Till föreläggandet kan även läggas ett vite.

God hygienpraxis (GHP)

Att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004, på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, för att uppnå säkra livsmedel.

Godtagbar med anmärkning

I provtagningen har en förhöjd mängd av mikroorganismer konstaterats. Åtgärder ska vidtas av verksamhetsutövaren och uppföljning med omprov kan vara aktuellt. Alla omprov betalas av verksamhetsutövaren.

Grundförutsättning

Grundläggande för en verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan. Grundförutsättningarna är: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall.

Handtvättställ

Handtvättställ i nära anslutning till hanteringen av mat ska finnas. En bra handhygien är A och O i livsmedelshanteringen. Flytande tvål och pappershanddukar ska alltid användas.

Innehållsförteckning

På alla förpackade varor ska det finnas en fullständig ingrediensförteckning på svenska. Vid försäljning över disk ska en ingrediensförteckning kunna lämnas på begäran.

Kylvara

Kylvaror bör förvaras vid högst +8° C, om inte annan lägre förvaringstemperatur anges av tillverkaren. För köttfärs är förvaringstemperaturen högst +4 °C.

Livsmedel

"Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor".

Livsmedelsföretag

”Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.”

Livsmedelsföretagare

”De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.”

Lokalkrav

För att kunna tillverka säkra livsmedel krävs en bra lokal som är inredd och utrustad på ett lämpligt sätt och anpassad till den verksamhet som ska bedrivas. Information om lokalkraven finns i EG-förordning 852/2004, bilaga II om livsmedelslokaler

Märkning

Alla förpackade livsmedel ska vara korrekt märkta enligt märkningskungörelsen och på svenska. Annat språk får användas om stavningen skiljer sig obetydligt från svenska.

Nedkylning

All mat som värmts och som ska användas senare bör kylas ner till högst +8 °C på högst 4 timmar för att förhindra mikrobiell tillväxt.

Nyckelhålmärkt mat

Nyckelhålmärkning avser produkter som har låg halt av fett, socker, salt, eller har hög halt av kostfibrer.

Otillfredsställande

Människor kan bli sjuka av att äta otillfredsställande livsmedel. Livsmedel som vid provtagning konstaterats vara Otillfredsställande får inte säljas eller serveras. I detta fall blir det uppföljning och omprov.

Produktskadelagen

Som verksam i livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina produkter. Om dina produkter orsakar skada eller sjukdom så kan du bli skadeståndsskyldig.

Provtagning

Förvaltningen tar i sin kontrollverksamhet ut bakteriologiska prover på livsmedel och dricksvatten. Provresultaten bedöms sedan utifrån fastställda riktlinjer och får ett omdöme. Benämningarna är: Tillfredsställande, Godtagbart m. anmärkning, Otillfredsställande.

Registrering av livsmedelsanläggning

En livsmedelslokal får inte tas i bruk förrän den är registrerad av miljöförvaltningen. När en verksamhet byter ägare ska den registreras på nytt. Det går inte att ta över en befintlig lokal. Registreringen är knutet till den som är ansvarig för verksamheten och upphör att gälla vid ägarbyte. Anmälan kan avslås om inte alla krav uppfylls enligt gällande lagstiftning.

Saluförbud

Miljönämnden kan besluta att en vara inte får säljas p.g.a. att den är otjänlig, att den är felmärkt eller att den inte uppfyller föreskriven standard. Varan kan då även tas i beslag.

Sista förbrukningsdag

Mat som är känslig ska märkas med sista förbrukningsdag och får inte säljas efter detta datum. Ex: köttfärs, färsk kyckling, skaldjur och andra lättfördärliga livsmedel.

Slutkonsument

Den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet, dvs vanligen den som äter maten.

Sjukdomar

Misstänker man en sjukdom eller smitta som kan föras över till maten eller från sår på händerna, ska man inte arbeta med oförpackade livsmedel.

Tillfredsställande

Ett prov som bedöms tillfredsställande är bra. Ingen uppföljande provtagning görs.

Tillsyn (Kontroll)

Miljöförvaltningens inspektörer har rätt att göra oanmälda inspektioner för att kontrollera att verksamheten uppfyller alla krav som ställs i lagstiftningen. Provtagning av livsmedel utförs av miljöförvaltningen i samband med matförgiftningar och projekt.

Ursprungsmärkning

Allt nötkött ska vara märkt med ursprung och kräver noggrann dokumentation i alla hanteringsled.

Utbildning

Arbetsgivaren är skyldig att se till så att personalen har tillräcklig kunskap i livsmedelshantering och personlig hygien. De som arbetar i verksamheten ska även ta del av företagets system för egenkontroll.

Varmhållning

Varmhållningstemperaturen bör vara minst +60 °C och inte längre än 2 timmar. Längre varmhållning försämrar matens kvalitet och näringsvärde.

Vite

Vite är straffavgift som kan utsättas i samband med föreläggande eller förbud.

Åtal

Den som bryter mot livsmedelslagstiftningen kan anmälas till åtalsprövning. Straffen kan i svåra fall vara böter eller andra sanktioner.

Återupphettning

Kärntemperaturen i ett livsmedel som efter nedkyllning återupphettas bör vara minst + 72 °C för att förhindra mikrobiell tillväxt.