



Grundläggande hygienkrav

Krav inom livsmedelsbranschen

Du bedriver en verksamhet som vare sig behöver registreras eller godkännas enligt livsmedelslagstiftningen. Trots detta är du skyldig att uppfylla ett antal krav för att kunna garantera dina kunder att dina livsmedel är hygieniskt säkra.

Att dessa krav uppfylls är också något som miljö- och byggförvaltningen och motsvarande myndigheter kontrollerar vid sin tillsyn.

De fullständiga kraven finns i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 178/2002. Länkar till denna förordning finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

Hygien

Det ska finnas en anordning för handtvätt med rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och pappershanddukar.

Det ska även finnas tillgång till toalett som enbart får utnyttjas av personal som hanterar livsmedel.

Skyddskläder ska användas, exempelvis förkläde.

Rökning är inte tillåten nära livsmedelshanteringen.

Alla livsmedel ska förvaras och hanteras på ett sådant sätt att de skyddas mot regn, väta, damm, kemikalier, rengöringsmedel och annan negativ påverkan.

Kyl- och frysvaror

Varken kyl- eller frysvaror får förvaras i högre temperatur än den som tillverkaren angivit på förpackningen.

Kylkedjan får aldrig brytas, vilket innebär att kyl- och frysvaror ska förvaras vid rätt temperatur från det att ni tar emot varan från leverantören, till dess att ni använder den vid beredning eller försäljning.



Varmhållning

Varmhållning ska ske vid en temperatur som förhindrar tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier.

Vid +60°C och högre temperaturer kan man vara säker på att varmhållningen i sig inte innebär en risk.

Tiden för varmhållning bör inte överskrida två timmar.

Termometrar

För att ni ska kunna ha kontroll på temperaturerna vid kyl- och frysförvaring samt vid varmhållning ska lämpliga termometrar finnas.

Märkning

Förpackade livsmedel ska märkas i enlighet med gällande bestämmelser, vilket bland annat innebär att det ska finnas uppgift om beteckning, ingrediensförteckning, mängd av vissa ingredienser, nettokvantitet, bäst-före-dag eller sista förbrukningsdag, speciella anvisningar för förvaring eller användning, kontaktuppgifter, livsmedlets ursprung m m.

Mer information om märkning, hygien och hantering finns på livsmedelsverkets hemsida.

Kontakta oss

Det är Forshaga och Munkfors kommuner genom miljö- och byggförvaltningen som ansvarar för detta informationsblad.

Du är alltid välkommen att kontakta oss om du har frågor kring denna broschyr eller andra funderingar kring livsmedelshantering.

Du når miljö- och byggförvaltningen via telefon genom vår växel. Be att få prata med vår miljö- och hälsoskyddsinspektör som ansvarar för livsmedel.
Tfn: 054-17 20 00 (växeln)

Det går även bra att kontakta oss direkt via miljö- och byggförvaltningens e-post.
E-post: mbn@forshaga.se



Miljö- och byggförvaltningen för Forshaga och Munkfors kommun
Postadress: Forshaga kommun, Box 93, 667 22 Forshaga
Besöksadress: Storgatan 52, 667 30 Forshaga