

Egenkontrollens uppbyggnad och syfte

Gäller för: Region Kronoberg

Faktaägare: Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger
Ellinor Mårtensson, Anticimex

Egenkontroll är allt vi gör för att säkerställa att de livsmedel som tillhandahålls är säkra, dvs. inte hanteras på ett sätt som medför en risk för att slutprodukten blir hälsofarlig eller på annat sätt otjänlig som människoföda.

Egenkontrollen kan delas in i två delar:

- Grundförutsättningar
- HACCP

Grundförutsättningar är de förebyggande rutinerna som krävs för att de livsmedel som hanteras ska kunna anses säkra.

HACCP är en metod för att systematiskt identifierade kemiska, mikrobiologiska, fysikaliska och allergena faror. HACCP-arbetet görs främst i centralköket.

Egenkontrollprogrammet innehåller rutiner som beskriver hur livsmedelshanteringen ska bedrivas, övervakas och dokumenteras.

Rutinerna skall vara:

- **Ändamålsenliga** dvs. relevanta för att öka livsmedelssäkerheten
- **Aktuella** dvs. stämma överens med den verksamhet som bedrivs för tillfället
- **Väl förankrade** dvs. känns till och följs av berörd personal
- **Nedtecknade** dvs. finnas sammanställda

Egenkontrollprogrammet är uppdelat i en styrande och en redovisande del. Den styrande delen innehåller rutiner som anger hur arbetet ska utföras. Dessa utgör grunden i egenkontrollen. För vissa delar av verksamheten, t.ex. vid kylförvaring, måste den förebyggande rutinen kompletteras med övervakning för att erhålla önskad säkerhet.

Resultatet av övervakningen dokumenteras som ett bevis på att kravet uppnåtts. Dokumentation utgör de redovisande dokumenten. Dessa sparas i en egen del för att behålla överblicken över programmet.

Giltig fr.o.m: 2018-06-01

Giltig t.o.m: 2020-05-31 00:00:00

Identifierare: 79885

Egenkontrollens uppbyggnad och syfte

