



Guiden till ökad kvalitet inom storkök:

Hur kan jag skapa mig bättre säkerhet och kvalitet för min livsmedelshantering?

Säkerhet och kvalitet

Säkerhet och kvalitet är hörnstenarna i all verksamhet som hanterar livsmedel. Att servera fräsch mat med god kvalitet och fräscha ingredienser är något som alla som arbetar i köksmiljö brinner för. Å andra sidan kan bristande säkerhet och kvalitet få allvarliga konsekvenser. Värsta scenariot är om en kund/gäst blir sjuk av maten men även om folk inte blir sjuka står verksamhetens rykte på spel.

Du som ansvarar för egenkontroll på t ex kommun och landstings- verksamhet och ska se till att dina verksamheter följer egenkontrollplanen vet att det kan vara svårt att få en bra överblick. Du befinner dig inte ute i köken till vardags och har heller ingen möjlighet att åka runt för att kontrollera detta. Skulle en situation uppstå kommer detta att få konsekvenser även för dig - som chef och beslutsfattare.

Egenkontroll måste vara översiktligt och hanterbar för cheferna och i en större organisation med flera verksamheter som t ex Kommuner, Landsting och restaurang & hotell kedjor uppstår det lätt utmaningar med att underhålla, uppdatera och distribuera egenkontrollen.

Det är inte så lätt att förstå hur man effektivt minimerar riskerna. Det finns många olika saker som är avgörande. Vi har därför skapat detta dokument för att ge lite vägledning i några saker som ofta är mycket avgörande.

HACCP

Allting utgår från en EU lag som kallas HACCP. HACCP står för Hazard Analysis Critical Controlpoints som har sitt ursprung i NASA's apollo-program på 50-60 talet för att ta sig till månen. Om astronauterna har ätit dåligt mat och blir sjuka i rymden kunde det få katastrofala konsekvenser. Sedan januari 2006 är detta en del av EU förordningen och har man kritiska styrpunkter måste man genomföra en fullständig HACCP-plan.

Efter att ha fått en något långsam start - jämfört med våra EU grannländer - börjar medvetenheten om HACCP arbete bli självklar även i Sverige men med det sagt har vissa kommit längre än andra. Men alla måste börja någonstans.





En HACCP plan eller egenkontrollplan kan ungefär se ut så här:

Grundförutsättningar

Grundförutsättningar är precis vad det heter – grunden för all livsmedelshantering. Det innebär bl.a. att verksamheten har lämpliga lokaler – utrustning etc.

Följande områden utgör grunden för egenkontrollen.

- Personalens utbildning
- Personlig hygien
- Anläggningens lokaler, utrustning och underhåll
- Rengöring
- Skadedjursbekämpning
- Temperaturövervakning
- Vattenkvalitet
- Varumottagning
- Information: märkning, redlighet
- Spårbarhet
- Mikrobiologiska och kemiska kriterier (för mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005 under fördjupad information på denna sida)
- Specifika krav inom vissa specialområden
- Faroanalys och HACCP

Det är en hel del som man måste ha koll på och det är inte alltid så lätt.

Vissa punkter är viktigare än andra som temperaturövervakning för att t ex säkra kvaliteten på råvarorna eller att dokumentera kylkedjan vid leverans av kylvaror. Medan andra rutiner inte behöver dokumenteras alls. Det räcker med att personalen känner till innehållet i rutinen.

Faroanalys

När grundförutsättningarna sitter skall du göra en faroanalys av din verksamhet där du analyserar vilka risker/faror som finns för råvaror och tillverkning. För varje moment och råvara skall du analysera mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror.

Detta är första delen av ditt HACCP arbete och den som utför detta skall vara HACCP utbildad. Detta kan vara en i din organisation men du kan också anlita en konsult för detta. Själva dokumentationen av rutinerna – dom som behöver dokumenteras – kan se ut på lite olika sätt. Ofta är det pappersbaserat i form av ett utskrivet dokument där personalen sätter datum och signatur när arbetsuppgiften är utförd. Detta sätt är helt ok men kan i större organisationer framstå som lite trubbigt. Om det tillkommer nya rutiner eller uppdaterade rutiner vill man att alla verksamheter skall börja använda dom nya rutinerna asap. Dessutom kan det vara svårt att veta centralt exakt vilka rutiner som rullar på vilka verksamheter. Andra problem som kan uppstå med manuella kontrollpunkter är svårigheten att jämföra olika verksameters HACCP-arbete utan att åka ut på plats.





Bättre säkerhet och kvalitet skapas alltså genom att analysera alla moment i din verksamhet. Försökt automatisera där det finns möjlighet, t ex temperaturkontroll, och använd skalbara system med utrymme för flera verksamheter under samma tak.

Automatisering behövs

Ett sätt att minimera risken för ovanstående är att använda digitaliserade kontrollpunkter. Du som högsta ansvarig för egenkontrollen kan alltid säkerställa att alla dina verksamheter har uppdaterade kontrollpunkter samt se vilka – om några – som slarvar med dokumentationsarbetet. Vid förändringar av t ex lagstiftning kan du på ett enkelt sätt distribuera nya och relevanta kontrollpunkter ut till dina verksamheter. När det tillkommer nya verksamheter är det även enkelt att skapa upp en ny digitaliserad EKP med samma grundförutsättningar som dina tidigare verksamheter. Vid kontroller från miljö & hälsa har du även en dokumentation som är likriktad på alla dina verksamheter.

Med den automatiska temperaturövervakning - som ingår i begreppet digitaliserad egenkontroll – frigörs personalresurser som kan användas till andra delar av verksamheten.

Vid manuell hantering av temperaturer skall temperaturen skrivas ner en gång per dygn. Ofta görs detta vid arbetsdagens början när kylar och frysar har sin bästa temperatur. Under arbetsdagen öppnas kylar/frysarna med temperaturskiftningar som följd. Din manuella temperaturövervakning fångar inte upp dessa variationer som kan ha påverkan på varorna i kyl/frysaren.

Varför automatisk temperaturövervakning?

Vid automatisk temperaturövervakning är fördelarna många.

- **Kontinuerlig mätningar under hela dygnet och under hela året**
Vid en logg-frekvens på 30 min får du 24 mätningar på dygnet och kan med lätthet följa under vilken tidpunkt kylkedjan riskerar att brytas. Dessutom får du genomsnittstemperaturen på dygnet som i många fall är den viktigaste indikatorn på om varorna är tjänliga eller behöver kasseras. Du kan sätta max/min värde på dygnsmedeltemperaturen och dokumentera avvikelserna
- **Larmfunktion**
Vid plötsliga temperaturhöjningar vid t ex haveri, strömavbrott eller helt enkelt att någon har glömt att stänga dörren får ansvarig person ett sms eller e-post och kan därmed vidta nödvändiga åtgärder. Om det är t ex en frys med ett högt lagervärde kan stora pengar sparas om olyckan är framme.
- **Mätning av ankommande gods**
Med en handenhet kopplad mot systemet går ankomstkontroller som en dans. Ni får allt dokumenterat automatiskt samtidigt som du kan göra uppföljningar på vilka leverantörer som slarvar med kylkedjan. Med ställda mix/max värden skapas avvikelser då temperaturen ligger utanför.





- **Nedkylningsprocesser**

Automatiskt loggning av Era nedkylningsprocesser innebär att en nedkylningsnod loggar automatiskt hela processen med 5 minuter intervall. Vid nådd måltemperatur eller tidsgräns skickas hela processen till webbtjänsten där den presenteras lättöverskådligt i form av en graf. Om processen misslyckas att nå måltemperatur inom tidsgräns skapas en avvikelse.

Andra har automatiserat och det har lett till...

Verksamheter som använder digitaliserad egenkontroll har i regel bättre kontroll och bättre likriktighet. Om du t ex har 2 produktions kök och 13 mottagningskök vill du ha samma grund av kontrollpunkter på dom 2 produktionsköken samt dom 13 mottagningsköken. Om det finns lokala speciella behov går det naturligtvis att anpassa systemet så att även dessa hanteras av det digitala egenkontrollsystemet.

Andra kommuner och landsting har utgått från en grundläggande mall med kontrollpunkter när dom har digitaliserat sin egenkontroll. Utifrån mallen har man justerat på dom specifika kraven på respektive verksamhet för att täcka alla behov.

Efter införandet av den digitala egenkontrollen har resultatet blivit att översikten på HACCP hos dom olika verksamheterna ute i kommunen har ökat. Detta i sin tur gör livet betydligt enklare för den centrala HACCP administrationen och dom ansvariga där.

När det uppstår en situation då man behöver fakta, kan de ansvariga för egenkontrollen snabbt och enkelt logga in på aktuell verksamhet och plocka fram rapporter och temperaturloggar. När systemet väl är på plats ute i verksamheten, behöver personalen endast signera arbetsuppgifterna digitalt istället för manuellt - med papper och penna.

Hur ställer jag krav på lösningar?

Det är inte så svårt att införa digital egenkontroll men ibland kan man behöva lite tips. Därför har vi skapat ett dokument som beskriver hur du kan ställa krav på digital egenkontroll - utifrån din verklighet. Läs mer här om du ställer krav på digital egenkontroll.

Om författaren

Carl Strömberg kommer från IT sidan och har lång erfarenhet av webbaserade tjänster. Han har arbetet med digital egenkontroll sen 2005 bl.a. som projektledare, produktägare och utvecklare.

ICU Scandinavia AB är en ledande leverantör av automatiserade system för loggning, övervakning och kvalitetssäkring på laboratorier och restauranger. Våra system Boomerang och Coolguard uppfyller de regulatoriska krav på loggning och dokumentation som krävs av verksamheter inom laboratorier, kylagring och matsäkerhet. 1998 var vi pionjärer inom automatisk temperaturövervakning. Idag har vi en oslagbar erfarenhet inom området och arbetar tillsammans med världsledande kunder och partners för att kunna garantera kvalitet och säkerhet på laboratorier och restauranger över hela världen. ICU Scandinavia har för närvarande kontor i 3 länder: Polen, Schweiz och Sverige, där huvudkontoret är placerat. www.icuscandinavia.com

