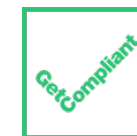


Egenkontrollen i en app



Nu kan du sköta egenkontrollen direkt i mobilen eller surfplattan med branschriktlinjen Säker Mat i appen GetCompliant. Det kostar inget att testa. Det är bara att ladda ner appen GetCompliant från Apple Store eller Google Play och sätta igång.

Branschriktlinjen Säker Mat är ett egenkontrollprogram för dig som hanterar mat och dryck i convenience-branschen samt inom fast food eller café. Appen hjälper dig med vad som ska göras, när och hur, samt sparar allt så att du och kunden alltid kan känna er trygga och få säker mat.

Innehållet är detsamma som i branschriktlinjen Säker Mat och vänder sig till dig som arbetar inom kiosk, tobaksbutik, servicebutik, trafikbutik och liknande, gatukök, restaurang eller café. Den är lätt att följa och den ger ett direkt stöd till dig som användare med handfast innehåll och fokus på verkliga faror.

Livsmedelsverket och Miljö- och hälsoskyddskontoret i din kommun kräver att du som hanterar livsmedel uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Kommunernas inspektörer besöker regelbundet caféer, restauranger och butiker för att säkerställa att lagen efterföljs.

Inga dyra konsultavtal behövs längre

Det enda som behövs är appen GetCompliant och ditt engagemang - en förutsättning för att egenkontrollen ska fungera och dina kostnader minska.

Gratis för dig som medlem

Appen GetCompliant är gratis för dig som är medlem i Convenience Stores Sweden. Är du inte medlem kan du testa den gratis i 6 veckor och därefter välja om du vill fortsätta eller inte. Abonnemangsavgiften för icke medlemmar är 99 kr/mån.

Lätt att komma igång

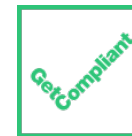
1. Ta din mobil eller surfplatta och hämta appen Get Compliant på App Store eller Google Play.
2. Maila info@conveniencestores.se och skriv:
 1. Ditt förnamn och efternamn
 2. Namnet på din butik/restaurang/kiosk
 3. Organisationsnummer
3. Du får tillbaka ett mail med inloggningsuppgifter. Klart!

Innan du drar igång



- Är du van vid egenkontroll och vill komma i gång direkt gå till nästa sida.
- Behöver du eller din personal utbildning i egenkontroll, livsmedelshygien eller Matallergier och Överkänslighet erbjuder vi även det:
 - <https://www.conveniencestores.se/medlem/medlemsformaner/44-utbildningar>

Indelning för användaren



Vad är en branschriktlinje?

Branschriktlinjen Säker mat i Servicehandeln ska visa hur du som användare kan göra för att uppfylla lagkraven på livsmedelshygien och egenkontroll. Den kommer också att göra det lättare för dig i ditt vardagliga arbete.

Denna branschriktlinje ska också bidra till att säkra en gemensam nivå i alla användares dagliga arbete för säker mat. Att kunden alltid ska kunna känna sig trygg och få säker mat är en självklarhet för oss! Slarvar någon av oss drabbar det hela branschen negativt.

Syftet med branschriktlinjen

Branschriktlinjen syftar till att underlätta och förenkla för medlemmar i branschorganisationen Convenience Stores Sweden att skapa ett system för egenkontroll, för att uppfylla och redovisa efterlevnad av gällande livsmedelslagstiftning. Branschriktlinjen är frivillig att följa.

Varför använda branschriktlinjen?

Dina kunder ska få säker mat! Det är en självklarhet. Branschriktlinjen hjälper dig att:

- Uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen.
- Göra det dagliga arbetet lättare.
- Åtgärda vanliga brister i hanteringen av livsmedel.
- Öka kunskap och medvetenhet om faror i livsmedel.
- Undvika negativ publicitet i media.

Branschriktlinjen kan även hjälpa dig att spara pengar genom:

- Minskad avgift till kontrollmyndighet.
- Att slippa betala för återbesök från kontrollmyndighet.
- Att du undviker att få missnöjda kunder.

Att du slipper köpa färdiga egenkontrollpärmar och ingå långa avtal med konsultbolag.

Inledning för användaren forts...



Bra att veta om bakterier

Bakterier finns på alla livsmedel. En del bakterier ska vara där andra ska inte vara där. Det är de bakterier som kan orsaka sjukdom som man ska hålla borta, eller se till så att de inte blir fler. Det kan du göra bl.a. genom att:

- Förvara livsmedel i rätt temperatur.
- Hantera och förvara olika livsmedel separat.
- Bara sälja livsmedel som ser fräscha ut.
- Hålla rent och ha ordning och reda.
- Ha en god personlig hygien.

Bra att veta om matallergi och överkänslighet

Skilj på allergi och intolerans/överkänslighet. Allergiska reaktioner kan man i värsta fall dö av, medan intolerans ger reaktioner som går över men kan vara nog så jobbiga för stunden. Laktos som finns i många livsmedel är ett exempel på vad många personer är intoleranta mot. De som är glutenöverkänsliga tål inte gluten som finns i spannmålsprodukter t. ex vetemjöl.

Man kan vara allergisk mot i princip allt. Vanliga födoämnen som kan ge allvarliga allergiska reaktioner är i Sverige bl.a.:

- Mjök
- Ägg
- Jordnötter, soja och lupin (baljväxter)
- Nötter och fröer
- Fisk och skaldjur

Det är mycket viktigt att en person som har en matallergi får rätt information om innehållet i maten. Tänk på att många allergener även kan "gömmas" som en underingrediens i sammansatta produkter, t.ex. kryddblandningar och buljonger. Mjök kan finnas i t.ex. korv, leverpastej och chips. Ägg kan finnas i t.ex. konserveringsmedel lysozym (E 1105) som används på lagrad hårdost. Soja är en vanlig ingrediens i allt från dressing och mejeriprodukter till korv och hamburgare. Lupin kan finnas i t.ex. vetemjöl, pasta och bake off-bröd. Sesamfrö kan finnas på hamburgerbröd och i många asiatiska rätter. Fisk, kräftdjur (t.ex. räkor) och blötdjur (t.ex. musslor) kan hittas i t.ex. buljonger, såser och charkprodukter.

Det är **ni som har ansvar för att förse kunden med rätt information** om allergener i maten. Ha en bra dialog med era kunder!

Berätta för en allergisk kund hur ni gör och vad som finns i maten och låt kunden själv få avgöra om den kan äta det eller inte.

Vill du veta mer om allergi och överkänslighet? Läs Branschriktlinjer allergi och annan överkänslighet, hantering och märkning – Livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln. Den finns att ladda ner på Livsmedelsverkets hemsida (www.livsmedelsverket.se).

Inledning för användaren forts...



Bra att veta om tillredda livsmedel

En del matvaror är redan värmebehandlade (t.ex. stekta eller kokta) hos tillverkaren. Dessa går egentligen att äta kalla som de är, så länge sista förbrukningsdag eller bäst-före-datumet inte har passerats. Däremot föredrar de flesta kunder att äta sådana produkter varma.

Exempel på redan värmebehandlade produkter som kan ätas som de är, eller värmas på igen är:

- Kokt korv, grillkorv eller falukorv. Man ser på färgen om korven redan är tillagad. Rå korv är grå.
- Köttbullar, pannbiff eller en del kebabprodukter. Man ser på färgen om köttfärsen är tillagad. Råa färsprodukter har rödare färg.
- En del kycklingprodukter som chicky bits, kycklingburgare (inte alla typer) eller salladskyckling.

Chansa aldrig. Läs på förpackningen om det är råa eller tillredda livsmedel!

Vanliga brister i hanteringen av oförpackade livsmedel

Nedan ges exempel på vanliga brister i beredning/tillagning av livsmedel och vad man bör tänka på för att undvika problem med matsäkerheten.

- Tvättar händerna för sällan
- Samma handskar används för att ta i olika saker.
- Tar betalt i kassan och tar sedan på mat.
- Arbetar i privata kläder.
- Samma redskap används till olika livsmedel.
- Otvättade grönsaker och frukt skärs upp.
- Livsmedel förvaras tillsammans huller om buller.
- Personalen jobbar trots att de kan sprida smitta.
- För hög temperatur i kylar.
- Upptining sker i rumstemperatur.
- Kärntemperaturen i livsmedlet som tillagas kommer inte upp till +75°C.
- Kärntemperaturen i livsmedlet som varmhålls är under +60°C.
- Kärntemperaturen i livsmedlet som kyls ner kommer inte ner till +8°C eller under inom 4 timmar.

Texten till bristerna nedan är inga rutiner, utan bara olika förslag på vad man bör tänka på för att arbeta hygieniskt och så att maten blir säker för kunden.

Inledning för användaren forts...



Brist – Tvättar händerna för sällan

Händerna är den vanligaste spridningsvägen för bakterier och virus. Tvätta händerna innan arbetet påbörjas, efter toalettbesök, efter raster och mellan olika arbetsuppgifter, t.ex. att plocka fram varor och sedan skära upp grönsaker. Tvätta händerna innan du tar i mat.

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Samma handskar används för att ta i olika saker



Det är maten som ska skyddas ifrån faror, t.ex. bakterier. Ta av dig engångshandskarna innan du tar i pengar eller något annat smutsigt. I smutsen kan det finnas bakterier som kan göra så att en kund blir matförgiftad.

Använd engångshandskar och tänk på att byta dem ofta och mellan hantering av olika livsmedel. Tvätta händerna innan du tar på dig handskarna och efter du har tagit av dig handskarna!

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Tar betalt i kassan och tar sedan på mat

När du tagit i pengar så tänk på att tvätta händerna innan du tar på maten. Eller använd olika redskap, t.ex. en tång, som gör att du slipper att ta på maten med händerna.

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Arbetar i privata kläder

Personal bör arbeta i speciella arbetskläder, som inte har använts på annat ställe, t.ex. hemma. Risken finns att man för med sig bakterier och annan smuts från andra miljöer, t.ex. i hemmet och från husdjur (t.ex. hund och katt).

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Samma redskap används till olika livsmedel



Tänk på att byta eller göra rent redskap mellan hantering av t.ex. rå hamburgare och sallad. Bakterier som kan finnas i en rå hamburgare dör om den genomstecks (kärntemperatur +75°C). Sallad äter man som den är. Om salladen innehåller bakterier från den råa hamburgaren, finns det risk för att en kund kan bli matförgiftad.

Det finns även risk för att en allergiker kan få en allergisk reaktion om man använder samma redskap till olika livsmedel, t.ex. skopglass.

I rutinen för Beredning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Otvättade grönsaker och frukt skärs upp

Tänk på att bakterier och virus kan finnas på ytan av grönsaker (t.ex. tomater, gurka, paprika och sallat) och frukt. Skölj därför alltid grönsaker och frukt innan du serverar dem till dina kunder. Ett annat alternativ är att skala de grönsaker och frukter som går att skala.

I rutinen för Beredning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Livsmedel förvaras tillsammans huller om buller

Tänk på att förvara alla oförpackade livsmedel ordentligt inplastade eller i kärl med lock. Tillagad mat ska förvaras separerad från råa livsmedel, annars finns det risk att bakterier från de råa livsmedlen smittar ner den tillagade maten.

I rutinerna Torrförvaring, Frysförvaring och Kylförvaring finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Personalen jobbar trots att de kan sprida smitta

Tänk på att om du hanterar oförpackade livsmedel när du har halsinfektion, är magsjuk, har sår på händer eller tar med dina händer på infekterade sår, finns det risk för att du matförgiftar kunder.

Kom ihåg att viruset som ger vinterkräksjuka smittar 48 timmar efter sista symtom!

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Inledning för användaren forts...



Brist - För hög temperatur i kylar

Tänk på att lufttemperaturen i en kyl kan ändras när du öppnar dörren. Vid högre temperaturer ökar risken för att bakterier förökar sig som i sin tur kan förkorta hållbarheten på maten.

I rutinen för Kylförvaring och i rutinen för Underhåll finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Uptining sker i rumstemperatur

Tänk på att ytan på ett livsmedel som tinas upp i rumstemperatur kommer att få samma temperatur som i rummet och matförgiftningsbakterier kommer att få tillfälle att bli många, många fler. All upptining ska därför ske i kyla.

I rutinen för Uptining finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som tillagas kommer inte upp till +75°C

Tänk på att alla levande bakterier, inklusive matförgiftningsbakterier, inte dör om kärntemperaturen inte kommer upp till +75°C eller mer. Det kan finnas risk för att kunder blir matförgiftade.

I rutinen för Värmebehandling finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som varmhålls är under +60°C

Tänk på att bakteriesporer kan bli till levande bakterier om varmhållningstemperaturen är under +60°C. Det kan finnas risk för att kunder blir matförgiftade.

I rutinen för Varmhållning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som kyls ner kommer inte ner till +8°C eller under inom 4 timmar

Tänk på att bakteriesporer kan bli till levande bakterier om nedkylningen tar för lång tid, dvs. mer än 4 timmar. Då kan det finnas en risk att kunderna blir matförgiftade.

I rutinen för Nedkylning finns beskrivet hur du ska göra.

Inledning för användaren forts...



Kritisk hantering

Med kritisk hantering menas den hantering av livsmedel som du måste vara mycket uppmärksam på att det går rätt till. Kritisk hantering i branschriktlinjen är:

- Värmebehandling (inkl. återuppvärmning)
- Nedkylning
- Hantering av sushi
- Beredning enligt recept

Det som skiljer dessa rutiner från övriga rutiner är i huvudsak att de ska kontrolleras enligt tydliga dokumenterade rutiner och att kontrollerna utförs med täta intervall, egentligen varje dag. Rutinerna som är kritisk hantering gäller endast verksamheter som bereder/tillagar livsmedel.

Hitta din egenkontroll i branschriktlinjen



I branschriktlinjen eftersträvas en enkel pedagogisk röd tråd som ska stimulera en aktiv och medveten egenkontroll. Den röda tråden kan illustreras enligt följande:



Vad arbetar vi med och hur gör vi det?

Hur kan det bli en fara i maten?

Vad kan hända med människan?

Hur ska vi göra för att undvika faran?

Hur redovisar vi att vi gjort rätt?

Följande steg ska du gå igenom för att hitta din egenkontroll:

Steg 1 – Välj process utifrån typ av verksamhet, se sid 11

När du slagit på processer får du automatiskt:

- Dina flödesscheman och faroanalyser
- Dina rutiner
- Dina checklistor

*Checklistor hittar du under sidorna **Dagsplan** resp. **Formulär** se sid 13*

*Flödesscheman, faroanalyser och rutiner hittar du under sidan **Rutiner** se sid 14*

Steg 2 – Skapa konton till medarbetare, se sid 12

Nu är du klar och kan börja göra din egenkontroll och fylla i dina checklistor som du hittar på Dagsplanen i appen. Nu arbetar du bara vidare enligt följande steg:

Steg 3 – Använd egenkontrollen i praktiken

Steg 4 – Följ upp

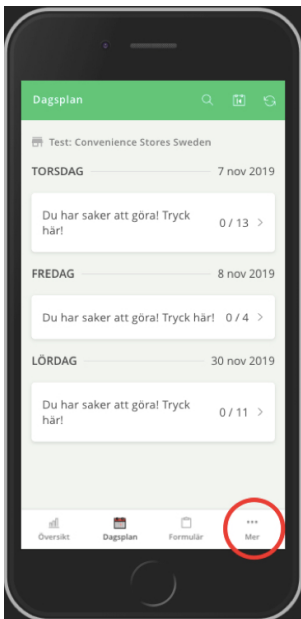
Steg 5 – Förbättra

Steg 1 · Välj process utifrån typ av verksamhet

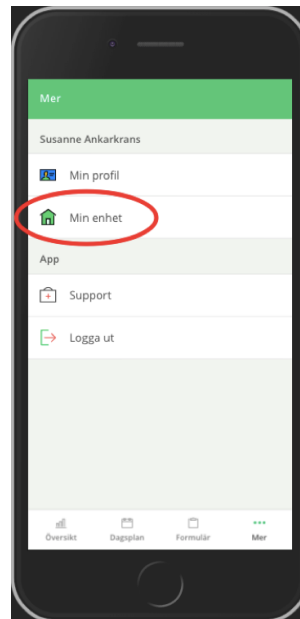


När du laddat ner appen och fått dina inloggningsuppgifter behöver du anpassa systemet efter vilka livsmedel du hanterar.

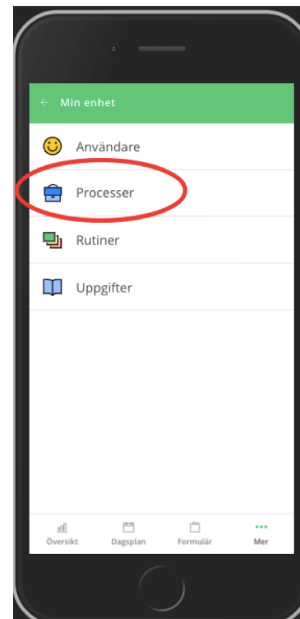
1. Välj Mer



2. Välj Min enhet



3. Välj Processer



4. Visa inaktiverade processer



5. Slå på av och de varor du hanterar

När en process är påslagen får du per automatik rätt rutiner och rätt frågor i din "dagsplan" att besvara.

Klart! Nu har du de rutiner och checklistor som behövs för din verksamhet.

Kom ihåg att följa upp och uppdatera din app om något förändras i din verksamhet.

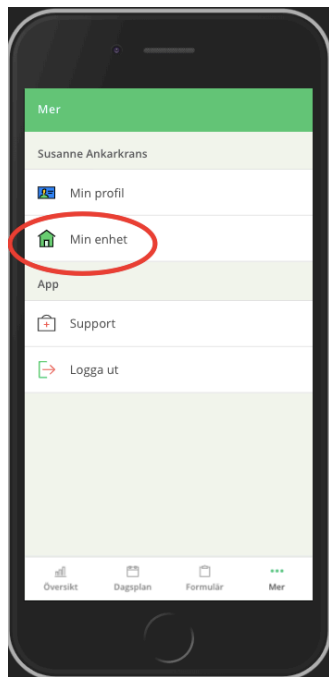
Om du får fram att du ska följa både rutinen för konsumentförpackade livsmedel och rutinen för beredning/tillagning är det alltid rutinen för beredning/tillagning som ska gälla din verksamhet.

Steg 2 · Skapa konton till medarbetare

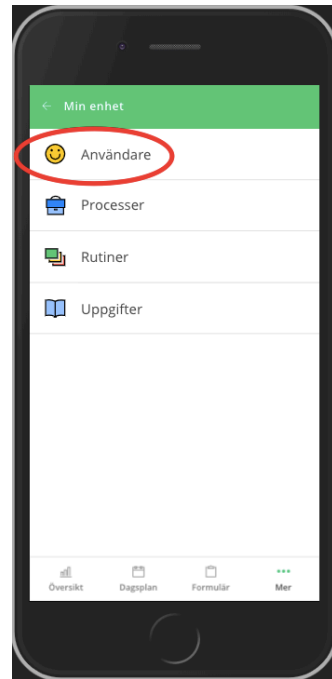


Du skapar själv konton till dina medarbetare så alla kan komma åt egenkontrollen.

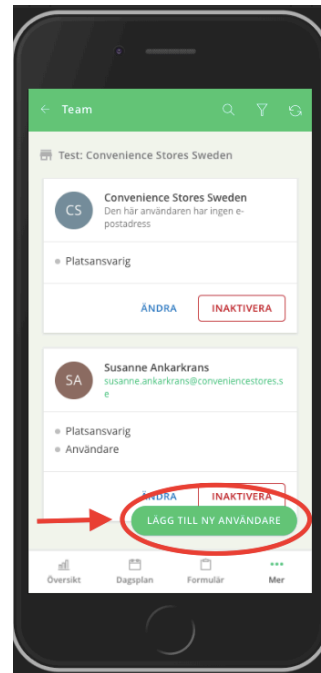
1. Välj Min Enhet



2. Välj Användare



3. Klicka Lägg till användare



4. Fyll i användarens uppgifter

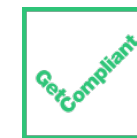
Fyll i alla obligatoriska uppgifter

OBS! Tänk på att användarnamnet måste vara unikt. Om du inte kan spara kan det bero på att användarnamnet du valt är upptaget av någon annan i GetCompliant. Använd gärna din mailadress.

Klicka på **Skapa Användare**

Uppsättning klar!

Nu kan du börja använda din egenkontroll



Dagsplanen hittar du direkt i menyn



Steg 1 – Använd egenkontrollen i praktiken

Det är nu det praktiska arbetet börjar! Informera din personal om rutinerna i egenkontrollen och jobba efter rutinerna och använd blanketterna i praktiken.

Steg 2 – Följ upp

Följ upp att egenkontrollen följs av de som arbetar i din verksamhet och att egenkontrollen fungerar.

Steg 3 – Förbättra

Förbättra din egenkontroll och se till att den är aktuell. Tänk på att uppdatera dina val i matriserna om du ändrar din verksamhet.

Rutiner, flödesscheman och faroanalyser



Under sidan **Rutiner** hittar du både dina rutiner, flödesscheman och faroanalyser.

Rutiner hittar du direkt i menyn.

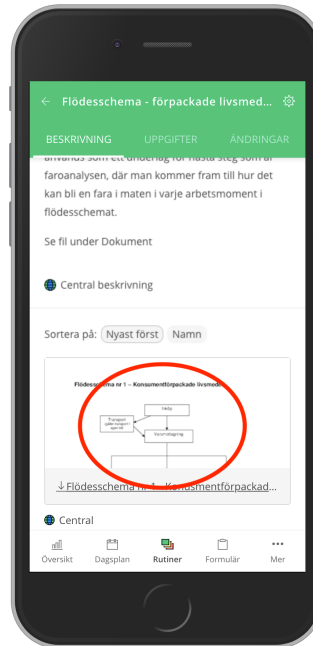
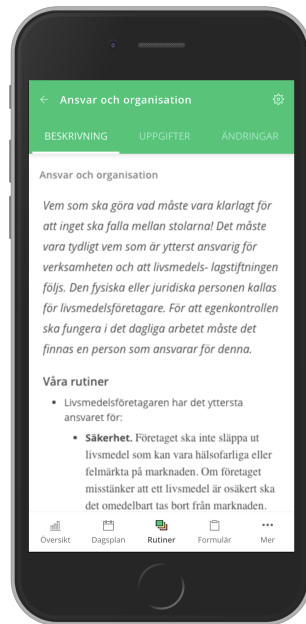
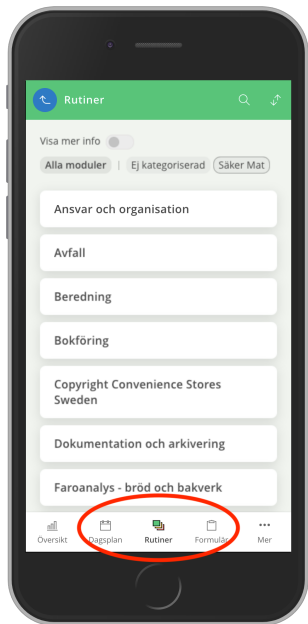
Klicka på den rutin du vill läsa.

I samma lista som rutinerna finns även dina **flödesscheman** och **faroanalyser**.

*Dina rutiner, flödesscheman och faroanalyser hittar du under sidan **Rutiner**.*

Här finns allt samlat för alla att läsa.

Du kan scrolla i listan eller söka fram den rutin du är intresserad av.



Lycka till med din egenkontroll



Nu kan du sköta egenkontrollen direkt i mobilen.

Hör av dig till nedanstående om du frågor.

Frågor om hur appen fungerar

- support@getcompliant.org
- Ring 08 – 200 127

Frågor om egenkontrollprogrammet

- info@conveniencestores.se
- 08-505 970 30