



# Kunskapsbank

Guider till praktiskt hygienarbete inom kök och restaurang



## Checklista Hygieninspektörernas 11 fokuspunkter

En bra hantering av tillståndskäpan är en grundförutsättning för att vara upp till de standarder som finns för hygienarbete inom kök och restauranger. Under 2019 har Tillståndsmyndigheten utfört 1100 inspektioner över 1000 restauranger. Följande 11 punkter är de som hygieninspektörerna ställer på sin lista när de besöker restauranger som uppfyller gällande krav.

Sivern från hygieninspektörerna kan sammanfattas i sju punkter. De här punkterna utgör en bra checklista för den som är ansvarig för städning och rengöring i kök, restaurang och andra liknande miljöer.

Observera att checklisten inte utgör något formellt regelverk. Listan ska ses som en tolkning av vad hygieninspektörerna utspårskontrollerar vid spontanbesök.

- Listan på hygieninspektörernas fokuspunkter:**
- Städformen ska vara rent, ventilerade och inte lukt.
  - Säkerhetsutrustning ska vara ren och inte innehålla matrester.
  - Redskap ska kunna lufttorkas och rengöras på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.
  - Redskap ska vara rengörade och lufttorkade på ett säkert sätt.

toolflex professional

## Guide Kom igång med färgkodning av städutrustning

Det finns strikta krav på att städutrustning för olika zoner ska hållas åtskilda. I samtliga gällande livsmedelsstandarder som är omfattande av General Food Safety Initiative (FSI) är det ett grundkrav. Det enklaste sättet att säkerställa rätt mögel på rätt plats är en färgkodning av både redskap och redskapställare.

Många skiljer mellan kök, restaurang och livsmedelslagring eftersom färgkodning är ett viktigt inslag för att säkerställa att redskap inte blandas. Detta innebär att redskap som används i kök inte ska användas i restaurang och vice versa.

Toolflex har utvecklat en serie redskap som är utformade för att användas i kök, restaurang och livsmedelslagring. Redskapen är färgkodade och har tydliga märken för att säkerställa att de används på rätt plats. Detta innebär att redskap som används i kök inte ska användas i restaurang och vice versa.



toolflex professional

## Guide HACCP på småländska

Tycker du att HACCP är rena grekiska? Den engelska förkortningen betyder Hazard Analysis Critical Control Point och det är inte så komplext som det låter. För att fler ska inse att det inte är så svårt att göra en HACCP-plan så bjuder vi här på förenklad genomgång. Vi kallar den HACCP på småländska.

## Guide Fyra grundkrav för hygienarbete i kök och butik

Lagstiftningen som styr kontrollen av hur rengöring av kök och andra verksamhetslokaler som hanterar livsmedel sköts är i stort sett densamma i alla EU-länder. Rengöring av lokaler och utrustning har stor betydelse för livsmedels säkerheten och området regleras i en handfull EU/EEG-förordningar. I Sverige kompletteras EU:s förordningar med Livsmedelslagen och Livsmedelsverkets föreskrifter.

Över nämnda förordningar, lagar och föreskrifter ligger till grund för livsmedelskontrollen i Sverige. Ansvar för livsmedelskontrollen i landet delas mellan kommuner, länsstyrelser och Livsmedelsverket. När det gäller restauranger och butiker som hanterar livsmedel är kontrollen nästan uteslutande av landets kommuner.

toolflex professional

## Guide Fem tips som sparar kroppen hos städpersonalen

Personal som arbetar med städning är en riskgrupp gällande arbetskadorna. Axlar, nacke, ryggs och händer är extra utsatta kroppsdelar. Det visar sjukskrivningsstatistik och siffror som Arbetsmiljöverket tagit fram.

Städning är en fysiskt och psykiskt krävande aktivitet. Det innebär att städpersonalen utsätts för fysisk belastning och stress. Detta innebär att städpersonalen utsätts för fysisk belastning och stress. Detta innebär att städpersonalen utsätts för fysisk belastning och stress.



toolflex professional

# Innehåll

---

Kom igång med färgkodning av städutrustning .....	3
Fyra grundkrav för hygienarbete i kök och butik.....	5
Fem tips som sparar kroppen hos städpersonalen.....	7
HACCP på småländska .....	9
Hygieninspektörernas 11 fokuspunkter .....	13

---

## Guide

# Kom igång med färgkodning av städutrustning

Det finns strikta krav på att städutrustning för olika zoner ska hållas åtskilda. I samtliga gällande livsmedelsstandarder som är godkända av General Food Safety Initiative (GFSI) är det ett grundkrav. Det enklaste sättet att säkerställa rätt mopp på rätt plats är en färgkodning av både redskap och redskapshållare.

Många aktörer inom kök, restaurang och livsmedelstillverkning använder färgkodning för att minimera risken för att bakterier sprids mellan olika lokaler. I en restaurangverksamhet är det vanligt med en indelning i tre zoner; en för kök, en för servering och en för toaletter.

Toolflex har tagit fram en enkel handledning för den som vill komma igång med ett systematiskt hygienarbete med utgångspunkt i färgkodning. Följ punkterna nedan och lycka till i arbetet.







- 1 I många produktionsanläggningar och restauranger finns det redan en zonindelning. Om det finns en sådan plan bör denna utgöra grunden i ett färgkodsarbete. Om en HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) finns så är den också en bra utgångspunkt. Faroanalysen (HA = Hazard Analysis i HACCP-förkortningen) är den mest tvingande delen i Livsmedelsverkets krav för livsmedelsanläggningar.
- 2 Det första steget om det inte finns en zonindelning är att identifiera vilka områden som finns i lokalerna och hur en färgkodning skulle kunna se ut. Områdesindelningen bör utgå från risken för att smuts och bakterier förflyttas. Områden där livsmedel hanteras behöver självklart vara extra skyddade.
- 3 Ett bra sätt att få en zonindelning med olika färger att fungera är att hålla det enkelt och logiskt och inte överdriva områdesindelningen. En smart och enkel zonindelning kommer att fungera för alla som jobbar i verksamheten.
- 4 Färgkodningen vinner på att hållas så enkel som möjligt. Välj standardfärger och sträva efter att gå "all in". Om redskap, redskapshållare och skyltmaterial följer färgkoden minimeras risken för att göra fel.

Färgade skyltar behöver sällan innehålla så mycket text. Att låta färgerna tala är ett bra sätt att skapa tydlighet, inte minst i restaurangsektorn där både kökspersonal och lokalvårdare ofta pratar olika språk.

Förvaringen av redskapen är en central punkt i färgkodningen. Det hjälper inte att rätt redskap används på rätt plats om bakterier överförs när redskapen förvaras. En förvaringsplats, gärna på vägg, i respektive zon är att föredra. En praktisk fördel med att ha städredskap inom zonen är att redskapen blir mer lättillgängliga och används ofta.

Verksamheter som lyckas med färgkodade zoner upplever ofta en positiv sidoeffekt av arbetet. Färgseparerade redskap ger en fräschare och snyggare inramning och många aktörer väljer till och med att ha redskapen synliga för kunder. I planeringsarbetet behöver du inte ta för självklart att redskapen måste in i en skrubbnågonstans.

När områdesindelningar och färgkodning är beslutad och genomförd – se till att överföra kunskap till alla som berörs av arbets sättet.



## Guide

# Fyra grundkrav för hygienarbete i kök och butik

Lagstiftningen som styr kontrollen av hur rengöring av kök och andra verksamhetslokaler som hanterar livsmedel sköts är i stort sett densamma i alla EU-länder. Rengöring av lokaler och utrustning har stor betydelse för livsmedelssäkerheten och området regleras i en handfull EU/EG-förordningar. I Sverige kompletteras EU:s förordningar med Livsmedelslagen och Livsmedelsverkets föreskrifter.

Ovan nämnda förordningar, lagar och föreskrifter ligger till grund för livsmedelskontroll i Sverige. Ansvaret för livsmedelskontrollen i landet delas mellan kommuner,

länsstyrelser och Livsmedelsverket. När det gäller restauranger och butiker som hanterar livsmedel sker kontrollen nästan uteslutande av landets kommuner.





I den här guiden finns de viktigaste punkterna som styr svensk livsmedelskontroll avseende rengöring. Guiden ska ses som en hjälp till bra hygien för restauranger och butiker.

**1** Grundläggande för alla lokaler som hanterar livsmedel är att de ska hållas rena och vara i bra skick. Det ska finnas rutiner för rengöring, både av lokalerna och av utrustning som används. Det bör också finnas en tidsatt plan för storstädning då samtliga ytor, som väggar, tak, golvbrunnar och redskapshållare rengörs grundligt.

**2** Städutrustningen ska hållas ren och förvaras så att den inte riskerar att kontaminera livsmedel. Verksamheten bör ha olika utrustning för "rena" och "orena" zoner. Samma utrustning ska inte användas till toaletter som utrymmen där mat bereds eller äts.

Tillväxt av bakterier är en risk i fuktiga miljöer. Att moppar och trasor hänger fritt är en kvalitetsstämpel då risken för bakterietillväxt är mindre i redskap som får torka mellan användningarna. Om redskap förvaras i ett eget rum eller i den miljö där redskapen används minskar risken för kontamination. Att undvika förvaring på toaletter är en grundregel.

Om rengöringstjänster köps in från annan aktör än den som driver livsmedelsverksamheten är det livsmedelsföretagarens ansvar att kontrollera att städningen är korrekt utförd och att samma städutrustning inte använts till "rena" och "orena" utrymmen.

**3**

**4**



## Guide

# Fem tips som sparar kroppen hos städpersonalen

Personal som arbetar med städning är en riskgrupp gällande arbetsskador. Axlar, nacke, rygg och handleder är extra utsatta kroppsdelar. Det visar sjukskrivningsstatistik och siffror som Arbetsmiljöverket tagit fram.

Städning är monotont och inte oväntat är belastningsbesvär, tillsammans med fallolyckor, den vanligaste sjukskrivningsorsaken. Påfrestande arbetsställningar och rörelser, tunga lyft och repetitivt arbete nämns särskilt.

Ett bra sätt att undvika belastningsskador är att tänka på, och jobba med, de rörelser som utförs många gånger varje arbetsdag. I den här guiden finns fem enkla tips som tillsammans är en bra hjälp för att undvika onda muskler och leder.







### 1 Jobba in rätt teknik i olika arbetsmoment.

Monotona rörelser utgör alltid en risk. Därför är det viktigt att arbeta med bästa möjliga teknik vid rörelser som görs ofta. Två grundtips för arbete med skaftredskap är att hålla med ett löst grepp om skaftet och att jobba med armbågarna så nära kroppen som möjligt. Ett tredje tips som gäller alla typer av redskap är att så lite som möjligt jobba med redskapet över axelhöjd.

### 2 Planera arbetsdagen med största möjliga variation.

Om det är möjligt är det bra att växla mellan olika rörelsemoment och olika redskap under arbetsdagen. Det ger en större variation och risken för överbelastning minskar.

### 3 Använd hjälpmedel och ställ krav på utrustningen.

Utvecklingen av redskap för städning går ständigt framåt. Lättare, längre och mer ergonomiska skaft är exempel på det.

Vid upphandlingar finns möjligheter att ställa krav på ergonomiska aspekter både för utrustning och förvaringslösningar.

### Minimera onödiga rörelser.

4

Att röra sig och jobba med kroppen är inget negativt i sig – men det finns onödiga moment som sliter utan att tillföra värde. Rätt utrustade stadvagnar är en bra grund för ett bra rörelsemönster över dagen. Att redskapen alltid finns tillgängliga i rätt höjd och att inga redskap trillar av vagnen sparar ryggen.

### Välj utrustning med kvalitet.

5

Städning är en tuff syssla. Det är därför onödigt att göra det jobbigare än vad det behöver vara. Med hel, ren och väl fungerande utrustning blir jobbet enklare.

**toolflex**  
professional

## Guide

# HACCP på småländska

Tycker du att HACCP är rena grekiskan? Den engelska förkortningen betyder Hazard Analysis Critical Control Point och det är inte så komplext som det låter. För att fler ska inse att det inte är så svårt att göra en HACCP-plan så bjuder vi här på förenklad genomgång. Vi kallar den HACCP på småländska.

### Vad är HACCP?

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur du som ansvarig systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktion med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten.

Den svenska översättningen är riskanalys och kritiska styrpunkter. Det kan vara mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska faror. Metoden har utarbetats inom FN:s livsmedelsorgan FAO.







### Varför måste ett företag göra en HACCP-plan med faroanalys?

Efter inträdet i EU har kraven utvecklats på hur egenkontrollen i företag som hanterar livsmedel ska vara upplagd. Egenkontrollen ska i hela EU baseras på principerna i HACCP.

Detta innebär att du som ansvarig identifierar de steg i verksamheten som är mest riskfyllda ur livsmedelshygienisk synpunkt (det är det som är kritiska styrpunkter) och övervakar hanteringen så att du kan minska eller helt få bort hälsofarorna.

Toolflex har tagit fram en enkel handledning för den som vill komma igång med ett systematiskt hygienarbete med utgångspunkt i färgkodning. Följ de kommande punkterna och lycka till i arbetet.

### Vem måste ha en HACCP-plan?

Det är Livsmedelsverket som styr HACCP-principerna i Sverige. Kortfattat gäller följande:

- Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade livsmedel behöver inte göra en faroanalys.
- Företag som genom en enkel faroanalys kan visa att det inte finns några risker behöver inte göra en fullskalig HACCP-plan.
- Alla övriga företag (vilket är de flesta som tillverkar och tillagar livsmedel) ska inrätta, genomföra och upprätthålla en eller flera planer grundande på HACCP-principerna. De ska identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder.



# toolflex

## professional

### Hur gör du en enkel HACCP-plan?

Ett bra sätt att få en överblick är att göra ett flödesschema som schematiskt beskriver vilka hanteringssteg som finns i din verksamhet. Hanteringsstegen hittas genom att följa livsmedlets väg genom hela anläggningen, från inköp, mottagning, förvaring och beredning till servering, försäljning eller utleverans. För att hitta samtliga hanteringssteg kan du utgå från en maträtt eller en produktgrupp. Alla steg i flödesschemat ska sedan finnas med och beskrivas i faroanalysen.

Du ska även kunna identifiera vilka som är dina kritiska kontrollpunkter. Kontrollpunkterna kan vara temperatur i kyl och frys, rengörings- och städrutiner, personlig hygien med mera.

När farorna identifierats läggs övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder (vad som ska göras om något inte stämmer) till planen. En tidpunkt för årlig revision av HACCP-planen ska också vara med.

Du kan se ett exempel på ett enkelt flödesschema på nästa sida.

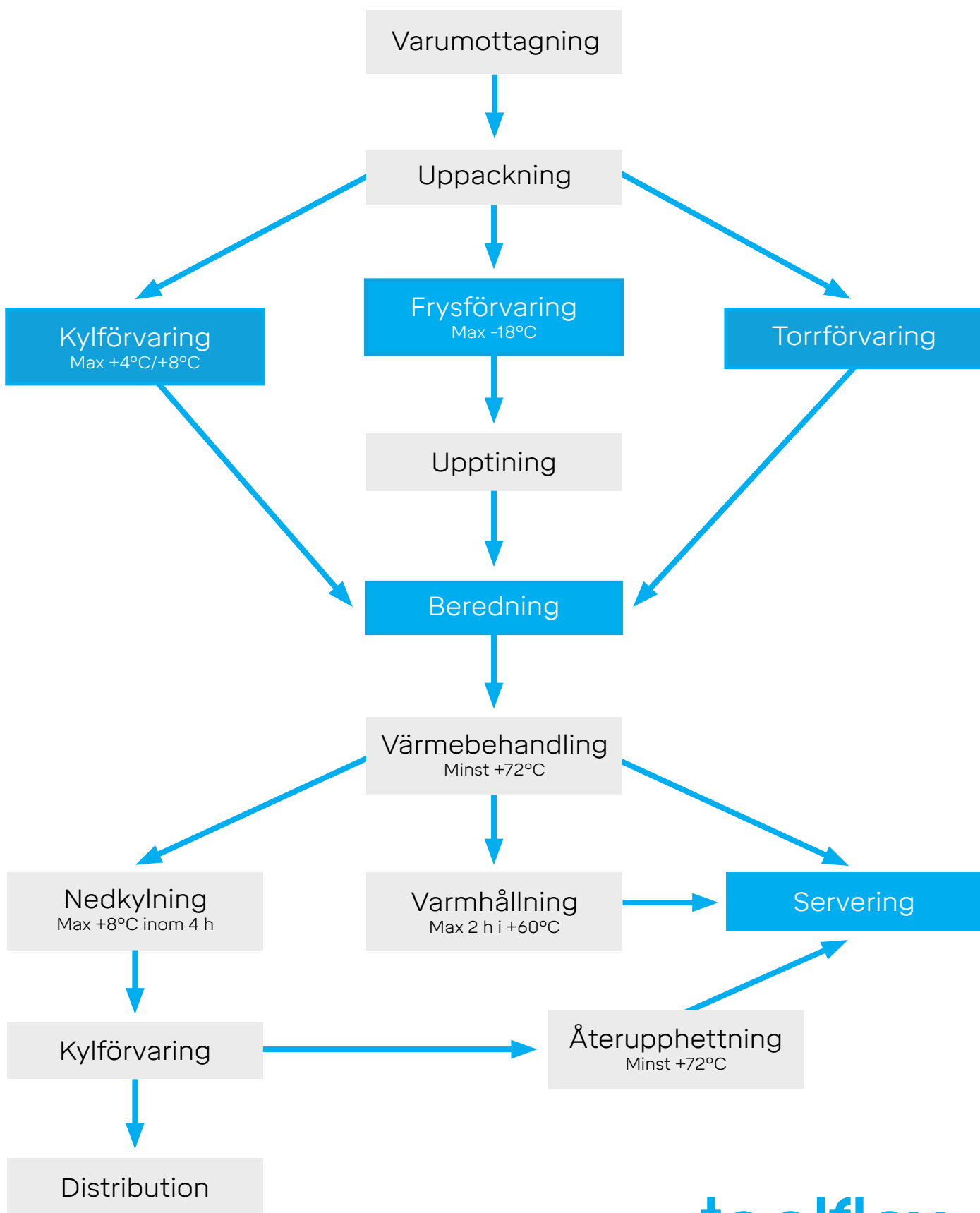
### HACCP och städrutiner.

En viktig del i HACCP-planen är **egenkontroll av rengöring och städning**. Slarviga eller felhanterade städrutiner kan snabbt stjälpa hygienarbetet i ett livsmedelsföretag.

En **rutin för rengöring** ska finnas för hela verksamheten som beskriver vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta. Rutin för rengöringen som du gör mer sällan ska också finnas. Precis som för andra delar bör du också ha ett **egenkontrollprogram** för att kontrollera att städrutinerna följs.

En bra grund i städrutinerna är att ha **färgkodad upphängning** av moppar och skrapor samt att undvika att ha blöt eller fuktig städutrustning stående i hinkar eller på golv.







## Checklista

# Hygieninspektörernas 11 fokuspunkter

En bra hantering av städredskapen är en grundförutsättning för att leva upp till de standarder som finns för hygienmiljöer som kök och restauranger. Under 2019 har Toolflex skickat ut en enkät till hygieninspektörer i Sveriges kommuner. Frågorna i enkäten handlade om vad inspektörerna tittar på vid en inspektion. 43 kommuner har svarat på enkäten och inspektörernas svar är en bra vägledning för ett hygienarbete som uppfyller gällande krav.

Svaren från hygieninspektörerna kan sammanfattas i elva punkter. De här punkterna utgör en bra checklista för den som är ansvarig för städning och renhållning i kök, restaurang och andra liknande miljöer.

Observera att checklistan inte utgör något formellt regelverk. Listan ska ses som en tolkning av vad hygieninspektörerna uppmärksammar vid spontaninspektioner.

### Listan på hygieninspektörernas fokusområden:

- Städrummet ska vara rent, ventilerat och inte lukta.
- Städredskapen ska vara rena och inte onormalt slitna.
- Redskapshållarna ska vara rena och möjliga att rengöra.
- Redskapen ska kunna lufttorka – inga redskap bör stå i hink eller på golvet över natten.
- Städredskap för kök och toalett ska vara separerade och rutiner för enkel separation ska finnas på plats.
- Redskap och hållare ska vara lätta att diska i maskin (gärna även autoklavera och desinficera).
- Redskap och hållare är färgkodade (rekommendation men inget krav).
- Redskap hänger fritt från vägg.
- Redskap hänger fritt från varandra.
- Tillräckligt avstånd mellan städredskap och redskap som används i kök.
- Separata städredskap för serveringsdelen i en restaurangverksamhet.