

Levnedsmiddel hygiejne og egenkontrol

Når man fremstiller fødevarer, er det vigtigt at holde god hygiejne, for at sikre fødevarer, man ikke bliver syg af.

Hvad er god hygiejne?

Ved fremstilling af fødevarer skal forurening af maden undgås, det er derfor vigtigt, at lokaler og maskiner holdes rene.

Forureninger kan være synlige (fx. kødrester, olie, papir mv.) eller usynlige (fx virus og bakterier mv.).

Fødevarer må ikke kunne gøre forbrugeren syg, det er derfor vigtigt, at holde en høj hygiejnisk standard.

Hvad er egenkontrol?

Virksomheden skal lave et egenkontrol program. Egenkontrol er det redskab, virksomheden skal bruge, for at sikre hygiejne og kvalitet i produktionen.

Det er virksomhedens ansvar, hvis produkter fra virksomheden ikke lever op til den angivne standard.

Hvis procedurerne er nedskrevet, kan man holde øje med at givne forskrifter overholdes.

Indretning

Når virksomheden indrettes skal man benytte materialer, der er lette at rengøre, og samtidigt sikre mod forurening fra omgivelserne.

Overflader og redskaber, der kommer i kontakt med levnedsmidler, skal således kunne tåle gentagen rengøring, må ikke være afsmittende og være fri for revner og sprækker. Træ bør undgås, da det kan være svært at få gjort ordentligt rent.

Der må ikke kunne ansamlles snavs i virksomheden.

Produktionen skal sikres, så der ikke kan forurenes med røg og støv fra omgivelserne.

Der må ikke kunne komme skadedyr eller andre dyr ind i virksomheden.

For at sikre ventilation, skal der enten være naturlig eller mekanisk ventilation i lokalerne. Hvis der er tale om naturlig ventilation, skal man med net eller lignende sikre, at der ikke kommer insekter ind i produktionslokalet.

Lamper og armaturer i tilberedningsrum skal afskærmes, så der ikke kan ske forurening af fødevarer ved brud.

Is, vand og damp, der anvendes i produktionen, skal også være sikret, så de ikke forurener.

Rengøring

Med rengøring fjerner man synligt snavs, men også usynligt snavs som virus og bakterier skal fjernes. Derfor skal rengøring altid gøres grundigt med rengørings- og desinfektionsmidler.

Man skal kunne komme ind i alle kroge og hjørne ved rengøring, og derfor skal maskiner og lignende opstilles, så der let kan rengøres.

Rengøring skal foretages, så ofte det er nødvendigt. Dog skal inventar, redskaber og maskiner rengøres mindst en gang hver arbejdsdag.

Overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler, skal desinficeres med enten et godkendt desinfektionsmiddel eller med kogende vand, damp eller lign. Hvis der desinficeres med vand, skal der anvendes vand med temperatur på mindst 80°C i 2 minutter

For at sikre, at rengøring gennemføres hver dag, skal der laves et program for, hvorledes rengøringen udføres. Dette program er en del af virksomhedens egenkontrol, og virksomheden skal selv udarbejde programmet, og sørge for, at det overholdes.

Godkendte desinfektionsmidler

- Kloropløsninger med mindst 200 mg aktivt klor pr. ml.
- Kvartenære ammoniumforbindelser indeholdende 200-1.200 mg pr. l
- Iodophorer indeholdende 25-50 mg frit jod pr. l ved pH lavere end 4
- Brintoverilteopløsning med mindst 300 mg pr. l

Personlig hygiejne

Den ansvarlige i virksomheden skal sørge for, at de ansatte får den nødvendige anvisning om tilvirkning, oplagring, forhandling af levnedsmidler, rengøring og desinfektion samt personlig hygiejne og renlighed.

Når personale håndterer fødevarer skal der holdes høj grad af personlig renlighed. Personalet skal være iført hensigtsmæssigt og rent arbejdstøj samt ren hovedbeklædning.

Hvis det mistænkes eller vides, at personale lider af eller er bærer af en sygdom, som kan overføres gennem fødevarer, må personen ikke arbejde, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte forurening af fødevarerne (fx. sår, diarre eller hudinfektioner)

Hvis personalet har friske sår, skal disse dækkes fuldstændigt af vandtæt bandage, så der ikke kan forekomme forureninger af fødevarer.

Personalet skal vaske hænder, så ofte det er påkrævet af hygiejniske grunde, og altid efter toiletbesøg og før arbejdets begyndelse. Der skal anvendes varmt vand, sæbe og engangshåndklæder.

Det er ikke tilladt at ryge eller indtage mad og drikkevarer i tilvirknings- og opbevaringslokaler. Opbevaring af personlige effekter i tilvirknings-

og opbevaringslokaler er ikke tilladt. Personlige effekter opbevares i personale garderobe.

Produktionens gang

Når man fremstiller levnedsmidler er det vigtigt, at hele produktionen er hygiejnisk fra start til slut.

Råvarer må ikke forurene færdigvarer, og derfor skal de holdes adskilt. Samtidigt skal vegetabiliske fødevarer (fx. grøntsager) holdes adskilt fra animalske produkter (fx. kød)

Ved varmebehandling af levnedsmidler skal kerntemperaturen i levnedsmidlet op på mindst 75°C. Samtidigt er det vigtigt, at levnedsmidler, der er varmebehandlet, enten holdes ved mindst 65°C eller køles ned så hurtigt, at intervallet 65°C til 10°C passerer på max 3 timer, og derefter opbevares på køl eller frost.

Frostvarer skal opbevares ved -18°C, kølevarer skal opbevares ved 5°C.

Ved optøning af fødevarer skal dette foregå i køleskab.

Der skal være egenkontrol med temperaturer i fryse- og køleindretninger.

For at sikre at færdigvarer ikke forurenes skal indpakkingsmateriale og emballage opbevares således, at de er rene ved brug. Samtidigt skal de være laves sådan, at de ikke kan smitte af på produkterne.

Råvarekontrol

Det er virksomhedens eget ansvar at bruge råvarer, der er friske og af sund beskaffenhed. Det er altså virksomheden, der skal sikre, at alle varer ved modtagelsen er friske, samt at de, når de anvendes i produktion, stadig er friske.

Det er også virksomhedens ansvar at tilse, at leverandører til virksomheden har nødvendige tilladelser.

Gældende lovgivning på området:

- Landstingslov nr. 10 af 13. november 1986 om markedsføring og priser
- Landstingsforordning nr. 17 af 28. oktober 1993 om kontrol med levnedsmidler og zoonoser
- Landstingsforordning nr. 7 af 2. maj 1996 om kontrol med levnedsmidler og zoonoser.
- Landstingsforordning nr. 9 af 31. maj 2001 om kontrol med levnedsmidler og zoonoser.
- Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder
- Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 7 af 17. marts 2008 om vandkvalitet.

Har du spørgsmål om levnedsmiddelvirksomheder så kontakt:

Grønlands Hjemmestyre
Familie- og Forebyggelsesstyrelsen
Veterinærafdeling
Box 1160, 3900 Nuuk
tlf 34 50 00

Grønlands Hjemmestyre
Familie- og Forebyggelsesstyrelsen
Veterinærafdeling
Box 280, 3952 Ilulissat.
tlf 94 30 42

Grønlands Hjemmestyre
Familie- og Forebyggelsesstyrelsen
Veterinær afdeling
Box 169, 3920 Qaqortoq
tlf 64 22 38

Hygiejne og egenkontrol i levnedsmiddel- virksomheder

**Grønlands Hjemmestyre
Familie- og Forebyggelsesstyrelsen
Veterinærafdelingen
Version 1 september 2008**