



Matlagning i särskilda boenden

Livsmedelshantering

Den som är ansvarig för verksamheten är också ansvarig för att maten som serveras är säker. Lagstiftningen styr inte verksamheterna på detaljnivå och personer som bor på gruppboenden får vara i köket och kan delta i matlagningen.

Livsmedelslagstiftningen är gemensam för hela EU

Sverige har varit med och tagit fram en livsmedelslagstiftning som är gemensam för hela EU. De gemensamma reglerna finns i EG-förordningar och gäller inom hela unionen sedan 2006. I Sverige har vi även ändrat vår egen lagstiftning så att det inte finns dubbla regler, och vi har tagit bort en del undantag som vi inte längre kunde eller behövde ha kvar. Ett sådant undantag var matlagning i vissa små enheter, till exempel gruppboenden. De omfattas nu av livsmedelslagstiftningen.

Den som är ansvarig kallas livsmedelsföretagare

Den som driver ett eller flera gruppboenden är livsmedelsföretagare – i livsmedelslagstiftningens mening. Livsmedelsföretagaren måste se till att verksamheten uppfyller livsmedelslagstiftningens krav och se till att maten som når konsumenten är säker.

Kunskap är nödvändigt

Alla som deltar i matlagningen omfattas av livsmedelsföretagarens ansvar, oavsett om de är anställda eller boende inom det särskilda boendet. Vem som helst får delta, livsmedelsföretagaren är ansvarig och avgör vilka som får delta, vilken utbildning de ska ha och vilka instruktioner och vilken övervakning som måste finnas. Allt för att maten ska vara säker när den serveras.

Oavsett vilka sysslor de boende hjälper till med är det oftast tillräckligt att den anställda personalen är med och ser till att hanteringen går rätt till och att maten blir säker för dem som ska äta den. Den anställda personalen behöver vara utbildad i livsmedelshygien så att de kan avgöra om hanteringen är säker och så att de kan vidta rätt åtgärder om något skulle bli fel under hanteringen.

Lokalernas utformning

När samma regler gäller för köket i gruppboendet som för den stora restaurangen är det lätt att tro att köken måste vara utformade på samma sätt. Restaurangen har ofta ett särskilt utrymme för att skala potatis i och ett annat rum för att diska i, olika arbetsbänkar för kött, fisk och grönsaker, och så vidare. Hur ska vi kunna leva upp till det i ett gruppboende?

På restaurangen delas hanteringen upp i olika utrymmen eftersom många aktiviteter pågår samtidigt. I gruppboendet går det i stället att dela upp hanteringen i olika tidpunkter. Först skalar personen potatisen och lägger den i grytan på spisen, sedan gör personen bänken ren och fortsätter med resten av matlagningen. När maten är klar serveras den och måltiden avslutas innan det är tid för att diska och rengöra.

Men även i gruppboendet är det viktigt att se till att inte råa produkter som kött, kyckling eller fisk kommer i kontakt med det som är färdigt att ätas. I kylskåpet behöver det vara förpackat eller inslaget i till exempel plastfolie. Under matlagningen behöver personen använda olika skärbrädor och redskap till olika typer av råa produkter och till ätfärdig mat, som exempelvis sallad, för att undvika spridning av bakterier.

Egenkontroll

Livsmedelsföretagaren ska säkerställa att verksamheten lever upp till lagstiftningens krav och att maten som serveras är säker för den som ska äta den. För att kunna göra det måste arbetet vara planerat och genomtänkt. De flesta farorna tas om hand genom att det finns rutiner inom följande områden.

Personalens utbildning

Det måste finnas kunskap om de varor som används och om mat som lagas. Personalen ska få den utbildning som krävs och de ska få instruktioner som livsmedelsföretagaren ska se till att de följer. Även tillfällig personal behöver vara utbildade och få instruktioner. De boende som deltar i matlagningen behöver framför allt instruktioner och övervakning.

Personlig hygien

Det ska finnas hygienrutiner för dem som deltar i matlagningen, bland annat att man tvättar händerna före varje nytt arbetsmoment. Det ska också finnas rutiner som säkerställer att man aldrig deltar i matlagningen om man har eller kan misstänkas ha magsjuka eller annan sjukdom. Smitta eller sår kan medföra att smittämnen överförs via maten som man hanterar. Det ska finnas rutiner för skyddskläder – både för anställd personal och för boende som deltar i matlagningen. Ett förkläde kan ofta vara tillräckligt i den här typen av verksamheter om kläderna i övrigt är rena.

Vatten

Vattnet ingår i matlagningen och används vid diskning och rengöring. Det måste därför vara av dricksvattenkvalitet. Ofta använder gruppboenden kommunalt vatten, men om verksamheten får vattnet på annat sätt, till exempel från en egen brunn, måste det finnas särskilda rutiner för att kontrollera vattnet.

Rengöring

Det måste finnas rutiner för rengöringen av köket och utrustningen. Skadliga bakterier eller kemikalier får inte hamna i maten. Det är också viktigt att rester från ingredienser som kan orsaka allergiska reaktioner inte hamnar i mat som annars inte innehåller den ingrediensen.

Skadedjur

Skadedjur, som till exempel möss, fåglar och insekter, kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta.

Underhåll

Köket och all utrustning ska underhållas så att det går lätt att hålla rent och så att allt går att använda så som det var tänkt.

Förvaringstemperaturer

Mat måste ofta förvaras vid en viss temperatur för att inte skadliga bakterier ska kunna växa i den. All mat måste därför förvaras i rätt temperatur och användas inom hållbarhetstiden.

Mottagning av varor

Alla varor som tas emot eller handlas in ska kontrolleras så att de uppfyller krav om temperatur, innehåll och hållbarhetstid. Dessutom måste man kontrollera att emballaget är helt och rent så att man vet att det är opåverkat.

Avfall

Matrester och annat avfall måste tas om hand så att det inte finns risk för att det ska smitta mat och så att inte skadedjur kommer åt det.

Faroanalys

Livsmedelsföretagaren ska genomföra en faroanalys för att se vilka risker som finns i samband med matlagningen. Vad som kan gå fel, hur det påverkar dem som ska äta maten och hur det ska undvikas. Beroende på vilken typ av mat som lagas och om personerna som ska äta maten är särskilt känsliga, till exempel allergiska eller har nedsatt immunförsvar så blir faroanalys och åtgärder olika för olika verksamheter.

Faroanalys är svårt och kräver mycket kunskap om mikrobiologi, kemi, tillverkningsmetoder med mera. De flesta livsmedelsföretag behöver hjälp att genomföra faroanalysen.

Livsmedelskontroll

Kommunens miljönämnd ansvarar för att kontrollera att livsmedelsföretaget följer lagstiftningens krav. Livsmedelskontrollen på Miljökontoret kan ge dig råd om lagstiftningen och tips om var du kan finnas mer information.

- **Livsmedelskontrollen på miljökontoret i Södertälje:** www.sodertalje.se
Tel: 08-523 010 00 (Kontaktcenter)
E-post: livsmedelskontrollen@sodertalje.se
Besöksadress: Nyköpingsvägen 26, 151 89 Södertälje
- **Branschriktlinjen om "Offentligt säker mat"** finns på Livsmedelsverket: www.livsmedelsverket.se