

# Ändringsblad nr. 1

Utkom juni 2010

till Dagligvaruhandelns branschriktlinjer för egenkontrollprogram baserat på HACCP enligt EG 852/2004

## Säker mat i din butik!

Reviderad version juni 2009



**Detta ändringsblad syftar till att göra nödvändiga uppdateringar i riktlinjerna och förtydliganden. Rödmarkerad text avser ändringar.**

Följande ändringar görs:

### **Ändring 1, sid 36**

#### **4.2.7 Salmonellarutin**

Salmonellabakterien kan finnas i människokroppen utan symtom.

- **Avföringsprov bör lämnas efter utlandsvistelse (mer än fem dagar utanför Norden) av den personal som hanterar oförpackade livsmedel. Det är ett bra sätt att upptäcka Salmonella och en enkel tydlig rutin.**
- Om du eller personer i din direkta närhet inte uppvisar/uppvisat något symtom kan du innan provsvar återgå till dina ordinarie arbetsuppgifter. Om symtom uppstått hos dig eller någon i din direkta närhet får du inte hantera oförpackade livsmedel innan negativt provsvar erhållits.

### **Ändring 2, sid 64**

#### **4.7.13 Bröd**

- Brödbackar med bröd får inte stå direkt på butiksgolvet.
- Fyll alltid på enligt principen först in först ut.
- **Oförpackat bröd bör exponeras i brödskaåp/hylla utrustade med någon form av produktskydd\* (behöver ej vara tättslutande) eller i brödbackar/lådor med lock. Tänger ska finnas vid exponeringen.**  
**\*Exempelvis, skåp med dörr, skyddsskärm m.m.**
- Oförpackat bröd måste märkas tydligt på hyllkant med ingrediensförteckning
- Vid försäljning av oförpackat bröd ska extra noggrannhet säkerställa att produkten hamnar vid rätt ingrediensförteckning. Vid tveksamhet ska ansvarig tillkallas för kontroll.

## Ändring 3, sid 86

### 4.11.3 Varmt Kök Grillning - grillade och värmebehandlade produkter

#### Tillagning

- Mat som tillagas ska i regel ha en kärntemperatur av minst +72°C, undantag är till exempel rostbiff eller sous-vide rätter då kärntemperaturen ska överskrida +60°C. Följ producentens anvisningar gällande sous-vide.
- Kontrollera råvarans specifika tillagningstemperatur (följ receptet).
- Dokumentera kärntemperaturen, enligt blankett 6.13.

- **Temperaturkontroll i grillar/ugnar med automatisk lagring och kontroll av temperatur**

Vid så kallad automatisk övervakning av grill/ugn är behovet och frekvensen av manuell mätning begränsad, mätningen görs via stickprov. (Lämplig frekvens är en gång per månad). De automatiskt uppmätta kärntemperaturerna vid tillagningen (CCP) ska lagras i butikens egenkontrollprogram. Vid tillagningen ska också kärntemperaturen avläsas innan tillagningen avslutas. Använd därefter ett USB-minne för att flytta värdena från grill/ugn till egenkontrollprogrammet.