

Livsmedels- säkerhet i mathjälps- verksamhet

A close-up photograph of two hands, one from a person wearing an orange sleeve and the other from a person wearing a light-colored sleeve, holding a brown paper food bag. The background is a soft-focus indoor setting with other food bags and produce visible.

Stadin
safka

Helsingfors



KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS

Innehåll

Livsmedelssäkerhet i mathjälp	3
Livsmedlens datummärkningar och hållbarhet.....	6
Bäst före-datum	6
Sista användningsdag	7
Djupfrysning.....	9
Förlängning av en produkts livstid genom djupfrysning	9
Djupfrysningens inverkan på livsmedlets hållbarhet	11
Säker utdelning och servering av mat.....	12
Matutdelning.....	13
Tillredning av mat	15
Servering av färdig överbliven mat.....	16
Personalens hygien	18
Förvaring och transport av livsmedel.....	20
Kontroll av livsmedlens skick	20
Förvaring av livsmedel.....	22
Transport och kylkedja.....	24
Myndighetstillsyn av mathjälpsverksamhet.....	26
Plan för egenkontroll	28
Mer information.....	30
Användbara anvisningar.....	30
Källor.....	30

Livsmedelssäkerhet i mathjälp

Alla aktörer som delar ut mathjälp omfattas av livsmedelstillsyn. De livsmedel som delas ut i mathjälpen ska vara säkra, och mathjälpsaktören ansvarar för livsmedelssäkerheten.

Den här handboken innehåller den viktigaste informationen om livsmedelslagstiftningen för mathjälpsaktörer och tips om livsmedelssäkerhet. Mer information om livsmedelslagstiftningen finns också bland annat på Livsmedelsverkets webbplats www.ruokavirasto.fi.

Bra att veta:

Livsmedelslagen och livsmedelssäkerhet



Livsmedelslagen reglerar all regelbunden livsmedelsverksamhet. Lagstiftningen innehåller regler, anvisningar och krav vars syfte bland annat är att säkerställa livsmedlens kvalitet och att de hanteras korrekt samt att skydda konsumentens hälsa.

Med livsmedelssäkerhet avses rutiner för hantering, tillredning och förvaring av mat som minskar riskfaktorerna i livsmedel, såsom giftiga kombinationer som ingår i livsmedel av naturen eller på grund av exponering, skadliga mikroorganismer eller främmande föremål som glasskärvor.



Bra att veta:

Hygienpass

Hygienpasset är ett intyg på livsmedelshygienisk kompetens och krävs för personer som arbetar på till exempel kaféer och restauranger. Hygienpass krävs också för anställda och frivilliga som arbetar inom mathjälp och som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel. Förutom hygienpasset krävs också en hälsoutredning om salmonellasmitta.

- Hygienpass beviljas av testare som godkänts av Livsmedelsverket och passet är i kraft tills vidare. En förteckning över testare och ett elektroniskt modelltest finns på Livsmedelsverkets webbplats.
- Man måste skaffa hygienpass senast tre månader efter att man inlett arbetet. Till tremånadersperioden räknas också retroaktivt de tidigare arbeten inom livsmedelsbranschen där hygienpass krävs.
- Hygienpasset är avgiftsbelagt, men en arbetslös arbetssökande kan höra sig för om möjligheten att få det via Sysselsättnings-tjänsterna som ett tillståndskort som stöder sysselsättningen.
- En hälsoutredning om salmonellasmitta ordnas via hälsovården och kräver inte alltid ett besök på mottagningen. Den krävs när man börjar på arbetet och om det finns orsak att misstänka att en anställd är bärare av salmonellabakterier.

Kom ihåg följande när du hanterar livsmedel:

- Varje aktör (affär, industri, partihandel, svinnterminal, utdelare av mathjälp) ansvarar för livsmedlet tills det överläts vidare. Livsmedel ska vara ätbara och säkra när de överläts vidare.
- Alla är ansvariga för att följa reglerna/anvisningarna.
- Kontrollera alltid produktens kvalitet sensoriskt (t.ex. utseende, lukt, smak).
- Kunderna ska åtminstone få information om livsmedlets namn, ämnen som kan orsaka allergi och intolerans samt nödvändiga anvisningar för användningen och förvaringen. Om informationen inte kan anges separat på varje produkt kan man ge den muntligt, och den ska också meddelas till exempel på en väl synlig skylt.
- Den aktör som anordnar verksamheten ansvarar för att se till att anställda och frivilliga har tillräckliga kunskaper om livsmedelssäkerhet.

Livsmedlens datummärkningar och hållbarhet

Datummärkningen på livsmedel anger de datum då produkten är som bäst (bäst före) eller det datum då produkten senast måste användas (sista användningsdag). Man behöver känna till dessa märkningar, och man ska också kunna berätta om dem för kunderna.

Bäst före-datum

Bäst före-märkningen anger det datum till och med vilket livsmedlet garanterat håller god kvalitet om det förvaras enligt anvisningarna på förpackningen. När bäst före-datumet överskridits kan produktens kvalitet förändras, till exempel genom att den blir torr eller dess färg förändras, men det hindrar inte nödvändigtvis att man använder produkten. Om produkten förvaras korrekt kan den, beroende på produkt, användas i flera dagar eller veckor efter bäst före-datumet. Man kan kontrollera om produkten kan användas genom att titta, lukta och smaka på den. **Produkter med bäst före-datum får delas ut inom mathjälpen även efter att datumet gått ut, om produkten går att använda.**

Exempel: Mjölkprodukter håller ännu några dagar eller en vecka efter bäst före-datumet, men torrvaror kan förbli användbara i månader eller till och med år.

Sista användningsdag

Med sista användningsdag avses den tidpunkt fram till vilken livsmedlet får användas. Sista användningsdag anges på lättfördärliga livsmedel, som kan utgöra en risk för matförgiftning även efter kortvarig förvaring.

- När det gäller produkter som överskridit den sista användningsdagen kan man inte lita på en sensorisk kontroll. Bakterier som orsakar matförgiftning kan inte uppfattas med sinnen i dessa livsmedel.
- Livsmedel som passerat den sista användningsdagen får inte överlåtas till konsumenter som sådana. Inom mathjälpen får man laga mat av dem senast dagen efter den sista användningsdagen, om maten hettas upp till minst 70 grader.
- Hållbarheten hos produkter med en sista användningsdag kan förlängas genom djupfrysning (se nästa kapitel).



OBS! Produkter som är märkta med en sista användningsdag är i allmänhet kött- och fiskprodukter eller färdigmat. Observera dock att färdigt uppskurna sallader, grönsaker och frukter, groddar, opastöriserad mjölk och olagrade ostar är lättfördärliga produkter, som är märkta med sista användningsdag!

Exempel: Skinkskivor med sista användningsdatum 10.11.2025 får inte serveras som sådana till exempel på bröd eller ges vidare efter att datumet gått ut. De får dock användas ännu 11.11.2025 om man tillreder mat av dem på mathjälpen, som hettas upp till minst 70 °C.



Bra att veta: Matförgiftningar

Matförgiftningar orsakade av livsmedel beror huvudsakligen på följande orsaker:

- Kylförvaring av mat sker i för hög temperatur, så att bakterier och mögel kan föröka sig.
- Mat har inte hettats upp tillräckligt, så att bakterier, parasiter och urdjur har förblivit vid liv.
- Varm mat har kylts ner för långsamt.
- Den mest gynnsamma temperaturen för förökning av farliga mikrober är +6 – +60 °C.

För att förebygga matförgiftning

- tvätta händerna ordentligt innan du hanterar livsmedel
- tvätta grönsaker och sallad noggrant under rinnande vatten
- tvätta jordiga rotsaker separat från andra produkter och rengör stället där de tvättats efteråt
- skär alltid rått kött och rå fisk på en separat skärbräda
- tillaga mat till över 70 °C, fjäderfä till över 75 °C
- se till att färdig mat har rätt serveringstemperatur och att den kylls ner och hettas upp igen på korrekt sätt vid servering (se s. 15–17)
- värmer utländska frysta bär till 90 °C i minst 2 minuter före servering
- förvara mat i kylskåp i temperaturer på under sex grader
- följ livsmedlens sista användningsdatum
- håll arbetsredskapen och arbetsstället rena

**Kom ihåg
farozone
+6 – +60 °C!**

Djupfrysning

Djupfrysning är ett bra sätt att förlänga livslängden för livsmedel, särskilt sådana som nått den sista användningsdagen, och minska matsvinn. I den här handboken betyder djupfrysning samma sak som frysning enligt lagstiftningen. I lagstiftningen är djupfrysning en viss form av frysning, men i vardagsspråket har djupfrysning etablerat sig som en bredare term som motsvarar termen frysning i lagstiftningen.

Förlängning av en produkts livslängd genom djupfrysning

Ett livsmedel kan frysas in före den sista användningsdagen eller senast på den sista användningsdagen.

- Livsmedel som tidigare varit frysta och sedan tinat **FÅR INTE** frysas på nytt. Omfrysning är tillåtet endast om en råvara som tidigare frysts tillretts genom upphettning (till över 70 grader). Omfrysning är förbjudet eftersom det leder till att livsmedlet snabbare förfärs när det tinas upp, vilket ökar risken för matförgiftning.
- En produkt som frysts in på den sista användningsdagen ska användas eller tillredas genast efter att den tinats upp, i praktiken samma dag.
- När man fryser in en produkt ska man ange på den (t.ex. med en etikett) att den frysts in och inte får omfrysas, och att den ska användas genast. (T.ex. "Frysts in xx datum. Får inte frysas in på nytt. Använd eller tillred produkten genast.")
- Djupfrysta produkter ska delas ut till kunder så snart som möjligt, senast inom två månader. Om ett livsmedel varit fryst längre än så ska man utvärdera om det kan användas (se s. 11).



Exempel: Ett djupfryst paket med kycklingfiléer som delvis redan tinat ska tillredas samma dag. Om livsmedlet delas ut till en kund i en matkö ska man vid utdelningen informera om att det varit fryst och hur produkten ska tillredas (t.ex. etikett på förpackningen). En djupfryst produkt som delvis tinat får inte frysas in på nytt, men efter tillredning kan den färdiga maten frysas genast.



OBS! Vissa produkter är inte lämpliga att frysa in, eller så gäller andra rutiner för dem. På grund av risken för allvarlig sjukdom på grund av listeria får till exempel kallrökt eller gravad lax som är vakuumförpackad eller förpackad i en skyddande atmosfär frysas över den sista användningsdagen endast om mathjälpsaktören så snabbt som möjligt samma dag efter att fisken tinats tillreder mat av den genom upphettning till över 70 grader. Sådana här frysta fiskprodukter får inte som sådana delas ut till kunder som mathjälp.



Djupfrysningens effekt på livsmedlets hållbarhet

Djupfrysning kan förlänga en produkts livslängd. Särskilt långvarig förvaring kan ändå förändra produktens egenskaper, och alla produkter lämpar sig inte för djupfrysning. Långvarig förvaring i fryr påverkar främst produktens sensoriska kvalitet. Fett kan härskna och produktens konsistens, smak, mörhet, färg och näringsinnehåll kan påverkas.

- Livsmedel med låg fetthalt klarar sig längre i frysen.
- Djupfrysning förstör inte bakterier eller virus i livsmedlet, utan de hamnar i en sorts viloläge i frysen.
- När produkten tinas förfars den lättare eftersom näringsämnen som är bra för bakterier frigörs. Därför ska en tinad produkt ätas upp eller användas i matlagning ganska snabbt efter att den tinats (genast om den frysts in på den sista användningsdagen).
- Frysningen ska ske så snabbt som möjligt, men frys inte in för mycket på en gång.



Säker utdelning och servering av mat

Vid säker matutdelning ser man till att livsmedlen har rätt temperatur och förpackas korrekt, och man sköter hygienen och ser till att serveringen är högklassig och smidig. Det är viktigt att hela personalen känner till de överenskomna rutinerna för hygienisk hantering och utdelning av livsmedel och också kan ge råd till kunderna.

Personer som behandlar oförpackade och lättfördärliga livsmedel ska ha hygienpass.

Matutdelning

Vid matutdelning (kallas även bl.a. livsmedelsutdelning och utdelning av matkassar) får människor mat att ta med sig hem. Maten kan vara i färdigt packade matkassar eller så väljer man produkter på plats i en egen kasse. Matutdelning kan också ordnas i samband med annan verksamhet, som måltider eller gruppverksamhet.

- Livsmedlen ska läggas på utdelningsbord eller liknande som är lätta att hålla rena och skyddas från skadedjur, fukt, damm, värme, ljus och annan påverkan.
- Mat eller matlådor får inte förvaras på golvet utan underlag.
- Produkter som kräver kylförvaring ska delas ut snabbt eller lite i taget, så att produkternas temperatur inte hinner stiga. Ställ fram produkterna från kylförvaringen några i taget eller använd värmeisolerade lådor och kylmattor.
- Det är bra att kontrollera kylprodukternas temperatur med stickprov under utdelningen.
- Om förpackade produkter packas om exempelvis i mindre förpackningar ska de märkas åtminstone med de viktigaste produktmärkningarna (produktens namn, innehåll, bäst före/sista användningsdag/för portionsmåltider tillverkningsdatum, de vanligaste allergenerna) och förpackningsmaterialen ska vara avsedda för livsmedel. Man känner igen förpackningsmaterial som är avsedda för livsmedel på symbolen med ett glas och en gaffel eller texten "elintarvikekäyttöön" (för livsmedelsbruk).
- Djupfrysta produkter ska vara märkta med datumet för djupfrysningen och andra nödvändiga uppgifter (se s. 9).



Exempel: Lastpallar och rullplattformar passar bra som underlag till bland annat kött- och bananlådor. När lådorna inte står på golvet förorenas livsmedlen inte med till exempel sand, glassplitter eller damm när man lyfter lådorna och håller i dem undertill.



OBS! När det är varmt på sommaren är det bra att påminna dem som tar emot maten om kylkedjan. Det är viktigt att överblivna lättfördärliga produkter som är nära slutet av sin livslängd snabbt kommer in i kylskåp efter att de de-lats ut.

Tillredning av mat

Mat som mathjälpsaktören själv tillreder kan serveras till besökarna på plats eller packas i portioner för att tas med. Det finns livsmedels-säkerhetsföreskrifter för servering av mat, men en del av dem har lättats upp för mathjälpsverksamhet.

- Mat som serveras varm ska hållas minst +60 °C varm.
- Mat som serveras kall (t.ex. sallader) ska hållas vid 6 grader. Om den står framme i högst fyra timmar får temperaturen stiga till 12 grader.
- Man ska åtminstone ange produktens namn och ämnen som orsakar allergier och intoleranser till exempel på en lapp i samband med serveringen. I samband med mathjälp behöver man inte ange ursprungslandet för kött som används i matlagningen.
- Take away-mat delas ut varm (över 60 grader) eller kall (under 6 grader).
- Svinmat som stått framme en gång kan serveras på nytt en gång till exempelvis nästa dag, om den omsorgsfullt har kylts ner och värmts upp igen.
- Svinmat kan också delas ut till besökare så att de får ta den med sig hem, om det är fråga om varm mat som hållits över 60 grader varm under serveringen eller kall mat som hållits under 6 grader. Den kan delas ut genast som varm eller kall eller kylas ner snabbt (till 6 grader inom 4 timmar).

Servering av överbliven färdig mat

Överbliven färdig mat, till exempel från skolors eller lunchrestaurangers serveringslinjer, kan serveras inom mathjälpen för att ätas på plats eller delas ut kall i portionsförpackningar för att tas med hem, om den uppfyller följande villkor:

- Maten har inga märkbara fel.
- Kyl- eller värmekedjan har upprätthållits i alla skeden.
- Den varma maten har hållits vid en temperatur på minst + 60 °C på serveringsstället under hela tiden den stått framme
- Kall mat som sallader och kallskuret har hållits vid en temperatur på högst + 6 °C på serveringsstället under hela tiden den stått framme

Varm mat som stått framme på en serveringslinje kan serveras inom mathjälp på tre olika sätt:

1. Maten transporteras kyld: Maten kyls ner snabbt i köket (till 6 grader på under fyra timmar) och transporteras kall till mathjälpsaktören, som antingen värmer maten på nytt till minst 70 grader och serverar den på plats eller delar ut den kall så att besökarna kan ta med den hem.
2. Maten transporteras varm och kyls sedan ner för vidare användning: Maten transporteras varm och kyls sedan genast ner i ett avsalningsskåp. Transporten och nedkylningen till 6 grader ska ske inom fyra timmar. Maten kan användas på samma sätt som i punkt 1. Observera att nedkylningen kräver ett särskilt avsalningsskåp, som möjliggör snabb nedkylning.
3. Maten transporteras varm och serveras genast: Maten transporteras på sådant sätt att den hålls varm och serveras genast. Maten måste serveras ganska snabbt efter att den lämnats över från linjen, och den kan inte längre kylas ner eller användas efter serveringen hos mathjälpen.

- Livsmedlet måste åtföljas av nödvändig information om det (t.ex. produktens namn, datummärkning, de vanligaste allergenerna). Se till att matgästerna kan få tillgång till denna information, t.ex. på en papperslapp i samband med serveringen eller genom att fråga personalen.
- Personal som hanterar överbliven mat från måltidstjänster ska ha hygienpass.
- Innan maten värms upp kontrollerar man sensoriskt att den är felfri och ätbar
- Maten värms upp till över + 70 grader innan den serveras, och man kontrollerar temperaturen genom en lämplig termometer.
- Både varm och kall mat serveras så snabbt som möjligt, eftersom risken minskar ju snabbare maten konsumeras
- Överbliven mat från serveringslinjer får serveras endast en gång. Mat som värmts upp och blivit oäten vid serveringen ska kasseras på korrekt sätt
- Varm mat som har serverats och kylts ner ordentligt direkt efter servering (se sidan 16) kan frysas in för livsmedelsbistånd dagen efter servering och kylning, så länge kylkedjan inte bryts någon gång innan frysningen börjar och frysningen börjar omedelbart efter mottagandet. Kom ihåg att tydligt märka frysdatumet på produkterna!

Personalens hygien

- Kläderna ska vara lämpliga för arbetet, sakliga och rena.
- Det måste finnas möjlighet att tvätta händerna i lokalen, i form av rinnande vatten och flytande tvål samt vid behov handdesinfektionsmedel och engångshanddukar.
- När man hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel får man inte ha sår, konstnaglar eller smycken (t.ex. ringar, örhängen och andra piercingar) om de inte kan täckas över exempelvis med engångshandskar, hårskydd eller ansiktsmask).
- Handhygienen är mycket viktig när man hanterar livsmedel: händerna (även om man använder handskar) ska hållas rena och tvättas regelbundet, och engångshandskar ska bytas tillräckligt ofta.
- Oförpackad mat ska endast vidröras med rena händer eller handskar.
- Om det inte finns möjlighet att tvätta händerna kan man vid hanteringen av förpackade livsmedel alternativt använda desinficerande våtservetter för engångsbruk som lämpar sig för användning i samband med livsmedel.
- Om man vet eller misstänker att en person bär på en sjukdom som smittar genom livsmedel, får personen inte hantera livsmedel. Om en person till exempel har diarré med feber eller symtom på magsjuka efter en utlandsresa eller om en familjemedlem konstateras vara smittad av salmonella, får personen inte hantera livsmedel. Personen ska då kontakta sin hälsostation.



Bra att veta:

Användning av engångshandskar



Kontrollera att engångshandskarna är lämpliga för användning med livsmedel (glas- och gaffelmärkningen eller att det står att de är lämpliga för livsmedelsbruk). Man ska tvätta och torka händerna innan man tar på sig engångshandskarna. Tänk på att inte hantera produkter som ska ätas färska (t.ex. sallad) med samma engångshandskar som lättfördärliga livsmedel, som rå köttfärs eller rå fisk. Man ska också byta eller ta av sig handskarna och tvätta händerna om man har rört vid till exempel sitt ansikte, en mobiltelefon eller andra smutsiga ytor.

Förvaring och transport av livsmedel

Livsmedel ska förvaras i ändamålsenliga lokaler som är lätta att hålla rena och där skadedjur som råttor och fåglar inte kan komma in.

Livsmedel får endast förpackas i rena transportlådor, -kärl och -behållare. Se till att hjälpmedlen för transporten inte kan bli smutsiga under förvaringen. Kylrum ska städas regelbundet.

Placera och underhåll avfallskärl så att de inte orsakar lukt eller andra sanitära olägenheter. Se till att inga djur kommer in i avfallskärlen.

Kontroll av livsmedlens skick

Alla som hanterar livsmedel har ett ansvar och en skyldighet att se till att livsmedlen är säkra när de överläts till någon. När livsmedel överläts till en mathjälpsaktör överförs samtidigt ansvaret för livsmedlens säkerhet till aktören.

Det är bra att kontrollera livsmedlens skick när de tas emot, under förvaringen och när en produkt ska delas ut till en kund eller användas i matlagning.



Kontrollera:

- ✓ Den sensoriska kvaliteten: finns det till exempel mögel i produkten, luktar den illa?
- ✓ Datum- och förpackningsmärkningarna: man kan ta emot produkter som har passerat bäst före-datumet, men man ska kontrollera deras skick.
- ✓ Förpackningens skick: kontrollera att produkten inte har blivit dålig för att förpackningen har gått sönder och att de uppgifter som behövs finns på förpackningen.
- ✓ Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel och frysta produkter: det rekommenderas att temperaturen hos livsmedel som ska förvaras varmt eller kallt kontrolleras med stickprov när man tar emot produkter.



Förvaring av livsmedel

Mat som mathjälpsaktören själv tillreder kan serveras till besökarna på plats eller packas i portioner för att tas med. Det finns livsmedelssäkerhetsföreskrifter för servering av mat, men en del av dem har lättats upp för mathjälpsverksamhet.

- Observera att temperaturerna kan variera mellan olika delar av ett kylskåp eller en annan kylanläggning. I bruksanvisningar för till exempel kylskåp står det ofta var man bör förvara olika livsmedel.
- När man fyller förråd och kylar bör man vara uppmärksam på produkternas datummärkningar och placera dem så att de som går ut först står längst fram.
- Man ska gärna kontrollera kylarnas innehåll varje dag och ta bort produkter som inte längre kan användas. Till exempel sprids mögel snabbt från en möjlig frukt till andra frukter.
- Livsmedel ska förvaras så att de inte tar åt sig lukt eller smak från omgivningen.
- Om man också förvarar andra saker i samma utrymme, ska man se till att de inte äventyrar livsmedlens säkerhet.

Förvaringstemperaturer för livsmedel

Färska fiskeriprodukter, beredda fiskeriprodukter, förädlade fiskeriprodukter som är vakuumpföpackade eller förpackade i en skyddande atmosfär och tinad rom **0 – +3 °C**

Köttfärs och malen lever högst **+4 °C**

Mjölkbaserade produkter som åtminstone är pastöriserade eller behandlade på motsvarande sätt högs **+8 °C**

Alla andra lättfördärliga livsmedel (inklusive mjölk, grädde, groddar och hackade grönsaker) högst **+6 °C**

Livsmedel som tillagas genom upphettning, och som inte har kylts ner minst **+60 °C**

Djupfrysta produkter och glass **-18 °C**

Kortvarigt **-15 °C**



OBS! För produkter som kräver kylförvaring måste man ha lämpliga kylanläggningar. Temperaturen i kylanläggningar, det vill säga kylskåp, frysar och kylrum, ska följas upp kontinuerligt och temperaturen ska antecknas regelbundet. Det gör det lättare att upptäcka om det till exempel blir fel på utrustningen. Tänk på att kylanläggningar inte ska överfyllas.



Transport och kylkedja

Vid transport av livsmedel ska man vara särskilt noggrann med att kylkedjan inte får brytas så att livsmedlens kvalitet inte försämras. Med kylkedja avses att livsmedlens temperatur hålls tillräckligt låg under transporten.

- Håll transportfordonen och behållarna rena.
- Rengör transportutrymmet noggrant varje dag. Om du transporterar annat i utrymmet, rengör det innan du transporterar livsmedel.
- Försök förpacka produkterna så att de inte går sönder eller får stötar under transporten.
- Livsmedlen får inte ta åt sig främmande lukter, smaker eller annat skadligt under transporten.
- Under transporten ska man se till att livsmedel som kräver kylförvaring håller rätt temperatur. Om man inte har tillgång till kylbil kan man använda kyllådor för transporten.



- Kortvariga avvikelser av praktiska skäl (upp till 24 timmar, högst 3 °C) i temperaturen hos kalla lättfördärliga livsmedel är ändå möjliga om de inte orsakar några hälsorisker.
- Under sommaren ska man vara särskilt noggrann med transporten av livsmedel.
- Kylutrustningen måste oftast ställas in på en något kallare nivå än vad som krävs för att man ska kunna säkerställa att temperaturen är tillräckligt kall i alla delar av kylutrustningen och att livsmedlen hålls tillräckligt kalla.
- Se till att kylutrustningen (t.ex. kylrum, kylskåp, frysar, kylbilar) är i gott skick, granska och kalibrera deras termometrar regelbundet och överfyll dem inte.

Myndighetstillsyn av mathjälpsverksamhet

Alla mathjälpsaktörer måste anmäla sin livsmedelslokal. De ska alltså meddela om sin verksamhet och de lokaler de använder till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet. En anmälan om livsmedelslokal ska göras även om endast torrvaror delas ut i matutdelningen och även om svinnsmat bara delas ut som mellanmål i samband med annan verksamhet.

- Livsmedelslokalen anmäls i den elektroniska anmälningstjänsten på ilppa.fi eller genom att kontakta kommunens livsmedelstillsyn. Anvisningar för anmälan fås både i ilppa-tjänsten och hos kommunens livsmedelstillsyn.
- Anmälan ska göras fyra veckor innan verksamheten inleds.
- Livsmedelsinspektörerna gör inga regelbundna inspektioner hos mathjälpsaktörer, men alla som hanterar lättfördärliga livsmedel granskas när verksamheten inleds. Inspektioner kan också göras senare om det förekommer brister i verksamheten eller om livsmedelsinspektörerna anser att det är nödvändigt.



Plan för egenkontroll

Till anmälan om livsmedelslokalen bifogas också en plan för egenkontroll, som är en mall för den egna övervakningen av verksamheten. Planen för egenkontroll innehåller en fritt formulerad beskrivning av processerna i verksamheten och hur man identifierar och hanterar olika risker för livsmedelssäkerheten. På internet finns olika mallar och anvisningar för egenkontrollplaner för livsmedelsverksamhet, som man kan ta hjälp av för att göra upp en plan för egenkontroll. Man kan också be kommunens livsmedelstillsynsmyndigheter om råd eller mallar.

I planen för egenkontroll anges bland annat:

- varifrån maten kommer
- vem som ansvarar för transporten av maten
- i hurdana förhållanden livsmedlen transporteras och förvaras
- hur livsmedlen används eller delas ut
- hur de livsmedel som tas emot granskas i samband med att de tas emot
- hurdana livsmedel som förekommer i verksamheten, t.ex. livsmedel som håller i rumstemperatur, livsmedel som kräver temperaturkontroll eller både och
- om förpackade livsmedel, oförpackade livsmedel eller både och delas ut som mathjälp

- om verksamheten inkluderar hantering av livsmedel, t.ex. om man tillreder mat av livsmedlen
- om livsmedel kyls ner
- om förpackningar delas in i mindre enheter
- vilka som hanterar livsmedel och om de vid behov har hygienpass och har genomgått hälsoutredningar om salmonellasmitta
- hur inskolningen för personal och frivilliga som deltar i mathjälpsverksamheten säkerställs
- hur aktören säkerställer att livsmedlen fortfarande är ofarliga för hälsan och lämpliga som människoföda efter att bäst före-datumet gått ut, till exempel genom att öppna förpackningen och göra en sensorisk kontroll av produkterna (titta, lukta, smaka) före utdelningen
- hur man vid matlagning säkerställer att de vanligaste ämnena och produkterna som orsakar allergier och intoleranser hålls separata och korskontaminering kontrolleras
- en plan för hur lokaler och redskap ska hållas rena
- rutiner för uppföljning av kylanläggningarnas temperatur

Läs mer

Mer information om livsmedelssäkerhet finns bland annat på Livsmedelsverkets webbplats www.ruokavirasto.fi.

Informationen i handboken granskades i december 2024 och överensstämmer med lagstiftningen och anvisningarna vid den tidpunkten.

Användbara anvisningar

Livsmedelsverket: Livsmedel som överlåts till mathjälp
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/guider/mathjalp/mathjalp/>

Livsmedelsverket: Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa – Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys. 17.6.2021.

Källor

Livsmedelsverket

Ruokatieto.fi

Helsingfors stads enhet för livsmedelssäkerhet

Stadin safka är en verksamhet som drivs av Helsingfors stad och Helsingfors kyrkliga samfällighet, där man tillsammans med mathjälpsaktörer utvecklar mathjälpen i Helsingfors och använder överbliven mat för att hjälpa människor.

hel.fi/stadinsafka

facebook.com/stadinsafka

Bilder

Pärmbild, sdorna 11, 12, 22, 24, 25: Istock

Sidan 10: Yelena Yemchuk

Sidan 14: Dusan Petkovic

Sidan 19: Katerina Kubatina

Sidan 21: Carlos Gawronski

Sidan 27: Light Field Studios

Stadin safka

Mer än mathjälp

Helsingfors



**KIRKKO HELSINGISSÄ
KYRKAN I HELSINGFORS**