



**Linköpings  
kommun**

**Miljökontoret**

Jenny Nyström, 013-20 60 41

Annelie Vestergren, 013-20 72 76

2008-06-04

Dnr 2008-1099

# **Redlighet och hygien vid grillning i butik 2008**

## **DISKUSSION OCH SLUTSATSER**

Butiker som grillar ska, i egenkontrollen, bland annat kontrollera de viktiga parmetrarna; värmebehandling, varmhållning, nedkylning och kylrumstemperatur genom mätningar. Detta fungerade tillfredsställande hos de flesta butiker, vilket är bra. Dokumentation behöver förbättras hos en del butiker. Det är viktigt att den som dokumenterar förstår varför och att eventuella brister rättas till.

Att de flesta butiker använder sig av färsk färdigkryddad kyckling är väldigt bra eftersom deras hantering av råvaran minskar. Att det förekommer att livsmedel tinas i rumstemperatur är olämpligt. Antagligen har den grillansvarige i butiken bristande kunskap om säker hantering av livsmedlet.

Många butiker grillar flera gånger om dagen. En bra rutin behövs dock för att säkerställa att inte grillade produkter ligger längre än 2 timmar. Livsmedelsverket och Svensk dagligvaruhandels branschriktlinjer rekommenderar att färdiglagad mat inte bör varmhållas längre än två timmar och det känner de flesta butiker till. Cirka hälften av butikerna slänger varmhållen kyckling som eventuellt blir över.

Cirka hälften av butiker kyler kycklingen efter två timmar och säljer den kall eller gör tex kycklingsallad. Detta innebär att kunden får en sämre produkt utifrån näringsvärde, smak och större risk för att kycklingen kan vara förorenad av mikroorganismer. I värmeskåpet kan bakterier växa till om det är för låg temperatur. Risken för tillväxt av mikroorganismer ökar också om kycklingen dessutom ligger för länge och om nedkylningen sker på ett inte tillfredsställande sätt. Det är oredligt att sälja en varmhållen, nedkyld kyckling. Varmhållna produkter får inte kylas/avsvalnas och därefter säljas.

Många butiker har en ”förprogrammerad” ugn dvs kycklingen grillas under en viss tid och/eller får en viss kärntemperatur. De butiker som inte mäter kärntemperaturen vid tillagningen, utan litar enbart på tiden, får en grillad produkt som inte har en kärntemperatur som är säkerställd. Det finns en uppenbar risk att kycklingen inte är helt genomstekt och kan därför bli orsaka matförgiftning. En förbättring av kontroll vid tillagning behövs.

Korrekt ingrediensförteckning är viktigt. I kryddblandningen förekommer ofta ingredienser som är allergiframkallande t ex paprika, chilipeppar och selleri. Sådana allergiframkallande ingredienser måste alltid framgå av ingrediensförteckningen. Många butiker menar att deras etikettmaskin inte har tillräcklig kapacitet för all information som ska finnas med på etiketten. Det finns alltid möjlighet att klistra fast två etiketter så att all information ryms.

Butikerna har en del kvar att förbättra rörande hantering av kyckling. När det gäller att följa egenkontrollen har det blivit en markant förbättring i jämförelse mot tidigare år. Eftersom rutiner finns, så kan butiken följa dem och bli dokumentera kontrollpunkterna, så att de kan erbjuda kunden säkra livsmedel. De butiker som hade många brister har fått återbesök och dessa butiker har åtgärdat de problem som noterades vid besöket.

## **SYFTE OCH MÅL**

Syftet med projektet ”Redlighet och hygien vid grillning i butik” var att alla livsmedelsbutiker som grillar kyckling och/eller revben skulle få ett kontrollbesök samt upplysning om betydelsen av redlighet och hygien vid hantering av grillade produkter t ex så att inte näringsvärde, smak och utseende försämras. Slutligen kontrollerades märkningen och hygienen vid hantering av butiksgrillad kyckling och revben.

## **GENOMFÖRANDE**

Kontrollerna genomfördes oanmälda under 17-22 april 2008. Vid besöket ställdes frågor med hjälp av en checklista "Butiksgrillning - Checklista", bilaga 2. Även temperaturen på varmhållna grillprodukter mättes. Ingen provtagning genomfördes. En inspektionsrapport med kopia av checklistan skickades till varje objekt efter inspektion. Tillsammans med rapporten bifogades även informationsbladet "Rekommendationer vid varmhållning och märkning", baserat på Säker mat i butik, bilaga 3.

Projektet genomfördes även som ett projekt inom Östergötlands län. 10 kommuner deltog i projektet och en separat sammanfattning skrivs.

De livsmedelsbutiker som ingick i projektet nämns i bilaga 1.

## **RESULTAT**

Totalt besöktes 21 butiker i Linköpings kommun. De flesta butiker är godkända för kycklinghantering och följer sitt godkännande. En del butiker är under omprövning och kommer, efter ombyggnad, under året kunna godkännas för kycklinghantering. För närvarande var det några butiker som har separat rum för grillverksamheten. Några butiker har separat arbetsbänk för kycklinghantering men ett fåtal använder samma arbetsbänk med ho även till diskning av redskap.

### **Kyckling**

Flertalet av livsmedelsbutikerna använde sig av färsk färdigkryddad kyckling och ett fåtal hanterade fryst okryddad kyckling som de kryddade eller marinerade själva. De som använde fryst kyckling som råvara till grillning tinade kycklingen i kylrum under natten. Det förekom att kycklingarna tinades i rumstemperatur. Kryddblandningar och marinader slängs vanligtvis efter dagens sista grillning.

Vid grillning, har de flesta butiker en ugn där man kan ställa in ett program, så att kycklingen grillas under en viss tid och får en viss kärntemperatur. Många butiker jobbar enligt sina rutiner och mäter bl a kärntemperatur i den grillade kycklingen.

De flesta varmhåller kycklingen i värmeskåp med det förekommer att någon butik låter kycklingarna vara kvar i grillugnen. Större delen av butikerna varmhåller kyckling 2 timmar men det händer att någon butik låter kycklingarna ligga upp till 3 timmar. Butikerna hade inte något system för att kunna kontrollera hur länge kycklingen ligger i värmeskåpet. Många menar att kycklingen säljs inom 2 timmar. De menar även att eftersom det är en som ansvarar för grillningen så vet de hur länge kycklingen har legat i värmeskåpet. När grillansvarig fyller på så flyttar de runt kycklingen så att de "gamla" hamnar längst fram. Vid varmhållning kontrollerades kärntemperaturen av personalen i ca hälften av butikerna.

Förutom försäljning av varma kycklingar, förekommer även att butikerna säljer kalla kycklingar. Ungefär hälften av butikerna kyler ner kycklingen direkt efter grillningen och säljer som kylvara, vilket är en korrekt hantering. Den andra hälften kyler ned kycklingen efter två timmars varmhållning och säljer sedan kycklingen kall. Produkten avsvalnades genom att de placerade kycklingen i kylrum eller nedkylningsskåp. Endast en butik kyler ner kycklingen i rumstemperatur.

Ett par butiker säljer inte varmhållen kyckling utan de kyler ner kycklingen direkt efter grillning.

Grillad kyckling märktes på rätt sätt av drygt hälften av butikerna. Den andra hälften märker inte korrekt. Det saknas ingrediensförteckning och saknas förvaringsanvisningar för färdig produkt. Vid de butiker som först varmhåller kycklingen under 2 timmar och sedan kyler ner den för att säljas kall, märker den varma kycklingen som kylvara och med en hållbarhet ända upp till 5 dagar. Detta är missvisande. Ytterst få butiker märker att den varma kycklingen ska ätas omgående eller kylas ner.

Angiven tid för hållbarhet av kyld kyckling varierar mellan butikerna, från 3 till 6 dagar. Detta gäller både den kyckling som har varit varmhållen och sedan säljs som kylvara och kyckling som enbart säljs som kylvara.

De flesta butiker använder godkända förpackningsmaterial.

Cirka en tredjedel av butikerna saknar korrekt ingrediensförteckning. Vid övriga butiker finns ingrediensförteckningen förtryckt på värmepåsen som kycklingen förvaras/stoppas i samband med försäljning.

System för egenkontroll finns i samtliga butiker och följs i stor utsträckning. Det är dock en del brister i dokumentationen. De flesta butiker kontrollerar värmebehandling, varmhållning, nedkylning och kylrumstemperatur.

### **Revben**

De revben som hanteras i butiken är främst frysta, okryddade och tinas i kylrum. De kryddas av butikspersonalen och kryddblandningen slängs därefter. Butikerna har i stort sett samma rutiner för revben som för kyckling beträffande hantering och märkning. De brister som förekommer vid kycklinghanteringen sker även vid hantering av revben.

### **Övriga produkter**

En del butiker grillar andra produkter än kyckling och revben. Ett par butiker grillar färska kycklingdelar, fläskfilé, fläskkarré etc. De grillar främst färska varor som har kort kvarvarande hållbarhetstid men fortfarande får säljas. På så sätt gör de en grillad produkt av en vara som kanske skulle kasseras pga att hållbarhetstiden annars skulle gå ut. Även dessa grillade produkter hanteras, förvaras och märks liknande vid kycklinghantering.

## **ÖVERGRIPANDE OM HANTERING OCH MÄRKNING AV BUTIKSGRILLAD KYCKLING OCH REVBen**

I livsmedelslagstiftningen nämns hur livsmedel ska förvaras, hanteras, märkas etc. Svensk Dagligvaruhandel har tagit fram en branschriktlinje som livsmedelsföretagarna kan använda som underlag vid utformning av system för egenkontrollen. Dokumentet kallas "Säker mat i butik" och finns på att läsa bl a på deras hemsida. De riktlinjer som berör hantering och märkning av grillade produkter bifogades som en separat information. Miljökontoret i Linköping rekommenderar livsmedelsföretagarna att använda sig av dessa branschriktlinjer.

### **Hantering av rå kyckling**

Rå kyckling som grillas är en känslig produkt eftersom det är många hanteringssteg. Arbetsmomenten kan vara upptining, beredning, varmhållning och nedkylning. Därför är hygien och temperaturkontroll viktigt. För att inte förorening från händer, redskap eller arbetsbord ska ske är det viktigt att råvaruhantering och hantering av färdiggrillad produkt skiljs åt. Om butiken

kryddar eller marinerar kycklingen själva är det olämpligt att spara kryddblandningen/marinaden som använts till doppning till nästa gång, då bakterier har möjlighet växa till.

Upptining av råvara ska helst ske i kyla så att risken för bl a tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer minimeras. En särskild upptiningskyl behövs. Har man tillräcklig kapacitet i ett kylrum, kan upptining ske på ett avskilt ställe i kylrummet, främst för att undvika risken för korskontamination. Om upptining sker i vatten ska det ske i kallt vatten samt att råvaran ska vara väl förpackad.

Om livsmedel tinas i rumstemperatur får ytan på livsmedlet *samma temperatur som omgivningen*, vilket medför att bakterier får goda möjligheter att växa till. Upptining i rumstemperatur är olämpligt.

### **Tillagning och varmhållning**

För att vara säker på att kycklingen är genomgrillad bör kärntemperaturen uppnå minst +72°C. Varmhållning bör sedan ske vid minst +60°C. Det gäller kärntemperaturen i livsmedlet och inte luften i värmeskåpet. Farlig bakterietillväxt kan ske inom temperaturintervallet mellan +8°C och +60°C. Inom detta temperaturområde kan bakterier, som överlevt grillningen eller tillförts efteråt, växa till och orsaka matförgiftning. Den snabbaste tillväxten sker mellan temperaturerna +20°C och +40°C. Det är också viktigt att värmebehandlade livsmedel skyddas mot återkontamination dvs att inte lägga färdig produkt på en smutsig arbetsbänk, använda samma redskap som används till rå produkt eller använda samma engångshandskar etc.

Livsmedelsverket rekommenderar att färdiglagad mat inte bör varmhållas längre än **två timmar** för att inte riskera att näringsvärde, smak och utseende ska försämrats. Grillad kyckling som har varmhållits ska kasseras.

### **Nedkylning**

Grillad kyckling som säljs kall ska kylas ned direkt efter avslutad värmebehandling till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår. Vid nedkylning bör kärntemperaturen komma ner till +8°C eller lägre inom fyra timmar. Det är inte tillåtet att kyla ned mat som varit varmhållen. Att förvara kyckling i värmeskåp i 2 timmar och sedan kyla ner den, är definitivt inte ”så fort som möjligt”.

Vid nedkylning i stor skala behövs separat utrustning för aktiv nedkylning. Nedkylning i förvaringskyl kan bara accepteras om nedkylningen går tillräckligt snabbt dvs inom fyra timmar, och under förutsättning att andra kylvarors temperatur inte blir högre än förvaringsanvisning. Har butiken ett stort kylrum där kycklingen kan ställas på betryggande avstånd från övriga varor, kan nedkylning av mindre mängder ske där. Det är ytterst olämpligt att kyla ned i kyldisken då dessa enbart är utformade för att hålla kylda livsmedel kalla och har därför inte kapacitet att kyla ner livsmedel. Det går inte att kyla ner livsmedel i rumstemperatur. Om grillad kyckling säljs som kylvara istället för varmhållen, behålls saftigheten och kycklingen får en längre hållbarhet.

### **Märkning av färdigförpackat livsmedel**

I märkningsföreskrifterna LIVSFS 2004:27 står vad som gäller vid märkning av bl a förpackade grillade produkter. Även i branschriktlinjen ”Säker mat i din butik” nämns uppgifter om märkning.

Förpackade livsmedel ska märkas med bl a namn på varan, ingrediensförteckning i fallande skala, nettokvantitet, firmanamn, datum för minsta hållbarhetstid, se bilaga 3. Livsmedel med uppgift om datum för minsta hållbarhetstid tex bäst före-dag, ska, om det har betydelse för hållbarheten,

märkas med förvaringsanvisning. Dessa krav gäller för grillade produkter. Vid förvaring av färdigförpackade livsmedel ska dessa förvaras vid den temperatur som angivits i märkningen för att hållbarhetstiden t ex bäst före-dag, ska gälla.

### **System för egenkontroll**

Egenkontroll är ett viktigt verktyg för livsmedelsföretagaren så denne kan säkerställa att livsmedelshandlingen är säker och trygg för kunden. Skriftliga rutiner och dokumentation som visar att egenkontrollen genomförs, är ett steg att minska riskerna. De flesta butikerna anlitar konsulter som anpassar systemet för aktuell butik. Vid hantering av grillade produkter ska bland annat värmebehandling, varmhållning, nedkylning och temperaturen i kylrum kontrolleras.

## **Livsmedelsbutiker som besöktes**

Ica Himnahallen  
Ica Nära Flamman  
Ica Signalen  
Priso Matmarknad  
Hemköp City  
Lucullus Matmarknad  
Ica Sturefors  
Hemköp Ryd  
Ica Nära Skillingen  
Ica Supermarket Johannelund  
Ica Samköp  
Ica Supermarket Berga  
Ica Supermarket Malmslätt  
Ica Supermarket Vikingstad  
Coop Konsum Lambohov  
Coop Konsum Lägerhyddan  
Coop Forum  
Hemköp Ljungsbro  
Ica Brunnby  
Ica Maxi Stormarknad  
Tempo Tallen  
Willys Ekholmen, hade ej grillad kyckling

## Butiksgrillning – Checklista

Kommun	
Företag/verksamhet	Närvarande från företaget vid inspektion
Besöksdatum	Inspektionen utförd av

### Godkännande, lokal och utrustning

1. Grillhanteringen finns med i godkännandet: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Omprövning pågår
2. Separat rum för grillhantering <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej, men separata bänkar/rullvagnar för rått/grillat finns <input type="checkbox"/> Nej, samma bänk används och rengörs efter rå hantering. Rengöringsmetod: .....
<input type="checkbox"/> Nej, annan lösning .....
3. Separata redskap för rått/grillat <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

### Råvaror

Frågor som kan ställas: Beskriv och visa hur hanteringen av livsmedel går till vid grillning? Vilka råvaror används? Vad gör ni med överbliven marinad?

Kyckling:				Revben:				.....			
Färsk <input type="checkbox"/>		Frost <input type="checkbox"/>		Färsk <input type="checkbox"/>		Frost <input type="checkbox"/>		Färsk <input type="checkbox"/>		Frost <input type="checkbox"/>	
Färdig Marinerad <input type="checkbox"/>	Färdig kryddad <input type="checkbox"/>	Kryddar/ marinerar själva <input type="checkbox"/>	Färdig marinerad <input type="checkbox"/>	Färdig Kryddad <input type="checkbox"/>	Kryddar/ marinerar själva <input type="checkbox"/>	Färdig marinerad <input type="checkbox"/>	Färdig kryddad <input type="checkbox"/>	Kryddar/ marinerar själva <input type="checkbox"/>	Färdig marinerad <input type="checkbox"/>	Färdig kryddad <input type="checkbox"/>	Kryddar/ marinerar själva <input type="checkbox"/>
Kryddorna strös över köttet <input type="checkbox"/>	Köttet doppas i kryddorna <input type="checkbox"/>	Köttet tumlas <input type="checkbox"/>	Kryddorna strös över köttet <input type="checkbox"/>	Köttet doppas i kryddorna <input type="checkbox"/>	Köttet tumlas <input type="checkbox"/>	Kryddorna strös över köttet <input type="checkbox"/>	Köttet doppas i kryddorna <input type="checkbox"/>	Köttet tumlas <input type="checkbox"/>	Kryddorna strös över köttet <input type="checkbox"/>	Köttet doppas i kryddorna <input type="checkbox"/>	Köttet tumlas <input type="checkbox"/>
Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning kastas <input type="checkbox"/>	Överbliven kryddblandning sparas <input type="checkbox"/>
Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>	Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>	Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>	Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>	Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>	Använder färdig marinad <input type="checkbox"/>	Gör egen marinad <input type="checkbox"/>
Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad kastas	Överbliven <input type="checkbox"/> marinad sparas
Upptining i: Rums- temp <input type="checkbox"/>				Upptining i: Rums- temp <input type="checkbox"/>				Upptining i: Rums- temp <input type="checkbox"/>			
Kylrum <input type="checkbox"/>		Varmt vatten <input type="checkbox"/>		Kallt vatten <input type="checkbox"/>		Kylrum <input type="checkbox"/>		Varmt vatten <input type="checkbox"/>		Kallt vatten <input type="checkbox"/>	
Värmebehandlingen sker En bestämd tid <input type="checkbox"/>				Värmebehandlingen sker En bestämd tid <input type="checkbox"/>				Värmebehandlingen sker En bestämd tid <input type="checkbox"/>			
Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>		Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>		Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>		Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>		Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>		Till en viss kärntemperatur <input type="checkbox"/>	
Nedkylning sker i: Rums- temp <input type="checkbox"/>				Nedkylning sker i: Rums- temp <input type="checkbox"/>				Nedkylning sker i: Rums- temp <input type="checkbox"/>			
Kylrum <input type="checkbox"/>		Kyldisk <input type="checkbox"/>		Kylrum <input type="checkbox"/>		Kyldisk <input type="checkbox"/>		Kylrum <input type="checkbox"/>		Kyldisk <input type="checkbox"/>	
Nedkyl- ningsskåp <input type="checkbox"/>				Nedkyl- ningsskåp <input type="checkbox"/>				Nedkyl- ningsskåp <input type="checkbox"/>			
Frys <input type="checkbox"/>		Förekom- mer ej <input type="checkbox"/>		Frys <input type="checkbox"/>		Förekom- mer ej <input type="checkbox"/>		Frys <input type="checkbox"/>		Förekom- mer ej <input type="checkbox"/>	

## Varmhållning

Frågor som kan ställas: Beskriv hur varmhållning går till? Hur och när mäter ni? När kasseras produkten?

1. <input type="checkbox"/> I grillugnen <input type="checkbox"/> I värmeskåp <input type="checkbox"/> Annat:..... <input type="checkbox"/> Förekommer ej	
2. Hur länge varmhålls produkterna? .....	3. Kasseras produkten efter varmhållning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
4. Hur vet man hur länge produkten varmhållits? .....	
<b>Uppmätta temperaturer:</b>	
5a. Produkt:..... kärntemp .....°C	ytttemp .....°C
5b. Produkt:..... kärntemp .....°C	ytttemp .....°C
5c. Produkt:..... kärntemp .....°C	ytttemp .....°C

Varor som varmhållits får inte nedkylas och säljas som kalla. "Säker mat i butik" rekommenderad en exponeringstid i butik på 2 timmar

## Förpackning/Märkning

Frågor som kan ställas: Hur märker ni kycklingen? Hanterar ni kall kyckling? Märker ni upp bäst före dag?

Varmhållen kyckling	Nedkyld kyckling	.....
Hållbarhetstid: .....	Hållbarhetstid: .....	Hållbarhetstid: .....
Ingrediensförteckning med kryddor <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Ingrediensförteckning med kryddor <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Ingrediensförteckning med kryddor <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Finns förvaringsanvisning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Finns förvaringsanvisning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Finns förvaringsanvisning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Är den korrekt (+60° vid varmhållning) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Är den korrekt <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Är den korrekt(+60° vid varmhållning) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Förp. material är godk för varma livsmedel <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej	Förp. material är godk för livsmedel <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej	Förp. material är godk för livsmedel <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej

"Säker mat i din butik" har rekommenderat att förvaringsanvisning varmhållen produkt bör ätas omgående alternativt kylas. Kyld grillad kyckling har rekommenderad hållbarhet 3 dagar. Kryddblandning kan märkas som kryddor om det är små mängder dvs under 2 % av totala vikten på kycklingen. Om kryddblandningen innehåller allergener d.v.s. paprika, cayennepeppar, chilipeppar, piri piri, rosépeppar, anis, dill, fänkål, koriander, kummin, spiskummin, selleri, libbsticka, persilja, muskot, pepparmynta, pepparrot, kanel, vitlök eller senap ska dessa skrivas ut på företeckningen.

## Egenkontroll för grillning

Frågor som kan ställas: Beskriv hur ni använder egenkontrollprogrammet vid grillhantering? Har personal genomgått utbildning? Vilka skriftliga rutiner finns för grillhantering?

1. Vad ska kontrolleras (x) och vad kontrolleras (stryk under)?: <input type="checkbox"/> Varmhållning <input type="checkbox"/> Nedkylning <input type="checkbox"/> Kyltemp <input type="checkbox"/> Värmebehandling <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/> .....
2. Ansvarig person för grillning finns <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

## Rekommendationer vid märkning av livsmedel

Utdrag från ”Säker mat i din butik! SVENSK DAGLIGVARUHANDEL EGENKONTROLLGRUPPEN JANUARI 2007”

### 4.8.1 Allmänna märkningsrutiner för alla varugrupper

*Kort sammanfattning av reglerna*

Enligt märkningföreskrifterna LIVSFS 2004:27 ska inte märkningen vilseleda konsumenten. Märkningsuppgifterna ska också vara lätta att förstå, väl synliga, klart avläsbara och beständiga. Språket ska vara svenska. Alla livsmedelförpackningar ska ha uppgift om:

- Beteckning (namn på varan)
- Ingrediensförteckning i fallande skala
- Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser
- Nettokvantitet
- Bäst före eller sista förbrukningsdag
- Speciella anvisningar för förvaring eller användning
- Namn eller firmanamn och adress
- Ursprung se LIVSFS 2004:27
- Bruksanvisning se LIVSFS 2004:27
- Verklig alkoholhalt se LIVSFS 2004:27.

Huvudregeln är att samtliga ingående ingredienser ska vara deklarerade.

- Enligt LIVSFS 2004:27 måste vissa allergena ingredienser och produkter av dessa alltid anges i ingrediensförteckningen. Se även Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för ”Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel”. Se [www.slv.se](http://www.slv.se) eller [www.svenskdagligvaruhandel.se](http://www.svenskdagligvaruhandel.se).

## Rekommendationer vid varmhållning av livsmedel

Utdrag från ”Säker mat i din butik! SVENSK DAGLIGVARUHANDEL EGENKONTROLLGRUPPEN JANUARI 2007”

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

#### Generella regler

- Använd olika skärbrädor och redskap vid hantering av kött, kyckling, fisk, frukt och grönt och bröd (risk för korskontaminering). Använd olik färgade knivar och redskap för att undvika förväxling. svart för rått kött, gult för rå fågel, rött för färdiggrillad fågel.
- Skilj på rå och färdig vara.
- Fisk och skaldjurs varor hanteras alltid separat från övriga livsmedel
- Kyckling hanteras alltid separat från övriga livsmedel.
- Grönsaker sköljs i separat sköljho – och inte i direkt anslutning till beredningsplatsen där t.ex. köttprodukter kan finnas.

Varuslag	Rekommenderad temperatur vid exponering	Rekommenderad exponeringstid i butik	Rekommenderad märkning till kund*
Grillad kyckling varmhållen	+60°C	2 timmar	Bör ätas omgående alternativt kylas.
Grillad kyckling kyld	+8°C		Hållbarhet 3 dagar
Tillagade kylda köttprodukter exempelvis rostbiff	+8°C		Hållbarhet 7dagar
Tillagade varma köttprodukter exempelvis grytor, revbensspjäll	+60°C	2 timmar	Bör ätas omgående alternativt kylas.
Potatis kyld	+8°C		Hållbarhet 5dagar
Potatis och ris varmhållen	+60°C	1 timme	Bör ätas omgående alternativt kylas.
Potatisgratäng	+60°C	2 timmar	Bör ätas omgående alternativt kylas.
pajer kylda	+8°C		Hållbarhet 7dagar
Wok, grönsaksröror	+60°C	2 timmar	Bör ätas omgående alternativt kylas.

\*Bäst före datum och sista förbrukningsdag får aldrig vara ett datum efter datummärkningen på den hela varan.

#### Upptining av fryst kött/fisk

- Upptining av fryst kött och fisk ska ske i kyl temperatur
- Yttemperaturen på råvaran får inte överstiga +8°C.
- Planera upptiningen i god tid

#### 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.

#### Varmhållning

- Varmhållning ska ske vid en kärntemperatur på minst +60°C.
- Kontrollera varmhållningstemperaturen dagligen.
- Varor som varmhållits får efter varmhållning inte nedkylas och säljas som kalla.