

Livsmedelssäkerhet

Här kan du hitta information om livsmedelssäkerhet.

Registrera livsmedelsföretag

Vid hantering av livsmedel krävs registrering, även matbanker räknas in under livsmedelsföretag. För att omfördela livsmedel direkt till konsumenten ska ni registrera er verksamhet hos kommunen där ni driver er verksamhet. Det bör göras minst 2 veckor innan verksamheten startar. Kontakta kommunen, oftast miljö- och hälsoskyddsförvaltningen. Där kan ni få en blankett och det är där ni ska lämna er anmälan. En avgift tas ut för registrering. De kan även hjälpa till med rådgivning gällande livsmedelssäkerhetsfrågor. Svårt att hitta rätt? Kontakta oss i så fall!

Mer information

Livsmedelsverkets hemsida:

- Registrera företag
- Livsmedelsföretag, livsmedelsföretagare och livsmedelsanläggning

Kylkedjan

För att säkerställa kylkedjan, krävs att maten hålls kylt hela vägen från butik till slutmottagare. Det kan göras genom att använda kyllådor, ifall tillgång till kylbil saknas. För korta transporter kan kylklampar användas. Kyllådor håller en säker temperatur i upp till 4 timmar, men gör gärna temperaturmätningar för att hålla koll, särskilt under sommaren. Notera också att det kan variera mycket mellan olika kyllådor hur länge de håller temperaturen. En sort som vi rekommenderar är "SDX Thermobox Future S 46 TF. GN 1/1", som har 46 liter i volym. Den är även bärbar, staplingsbar och tålig samt håller temperaturen bra i ca 4 timmar.

För att hålla god livsmedelssäkerhet rekommenderas att låta känsliga varor såsom kött att vara kylt så länge som möjligt fram till utlämning. Packa därför ner dessa varor så sent som möjligt och gärna ihop med andra kyl- eller frysvaror. Om kylrum finns, ställs hela de färdigpackade kassarna med fördel där i väntan på hämtning.

Mer information

Livsmedelsverkets hemsida:

- Kontrollwiki: Transport
- Kontrollwiki: Temperatur

Säkra och osäkra livsmedel

Matsvinn är fullvärdiga livsmedel som slängs helt i onödan. Dock är det viktigt att alltid tänka på hur ni hanterar livsmedel för att upprätthålla livsmedelssäkerheten.

Undersök maten (kolla datum, förpackning m.m.) ni får från livsmedelsaktörer när maten kommer in. Sortera bort allt som kan innebära att varorna inte är säkra, t.ex. får varor som passerat sista förbrukningsdag aldrig delas ut eller säljas. Varor som passerat bäst-före-datum får däremot, på egen risk, både skänkas och säljas.

Mer information

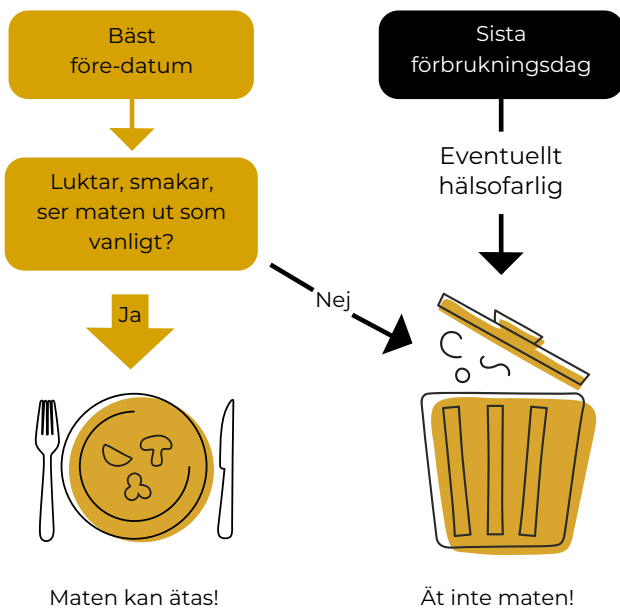
Livsmedelsverkets hemsida:

- Hantering och förvaring
- Vad betyder datummärkingen?

Ge era mottagare tydlig information. Förklara att de alltid måste lukta och känna på maten innan de smakar och sedan äter. Ni har skyldighet att ge denna information. Berätta även att många livsmedel håller betydligt längre i låga temperaturer.

För rekommendationer kring känsliga varor som inte bör hanteras av matbanker hänvisar vi till interna riktlinjer hos butikskedjorna, samt till en handbok för livsmedelsdonationer framtagen av IVL Svenska miljöinstitutet och Sveriges stadsmissioner. När den finns tillgänglig kommer den att finnas på Ätbarts hemsida. Handboken riktar sig primärt till butiker eller andra donerande organisationer.

Vad gör jag med maten efter passerat datum?



Källa: Livsmedelsverket "Vad betyder datummärkingen?"

Brutna förpackningar, ompaketering och produktinformation

Om ni vill paketera om maten i mindre förpackningar så måste mottagaren få tillgång till rätt produktinformation (tillagningssätt, bäst-före-datum, ursprungsland). Enligt lagen har mottagare av matkasse samma rättighet till information som "vanliga kunder" i affären. Tänk på att använda handskar och ha god hygien. Färsk- och kylvaror ska aldrig ompaketeras, inte heller kött-, fågel- och fiskprodukter, på grund av de risker som finns med ompaketering. Omfördelad mat ska hålla samma kvalitet som köpt mat. Här är ett par tips på hur ni kan säkerställa att mottagarna får rätt produktinformation:

- Kopiera ursprungsetiketten på paketet och lägg ner en ny etikett i varje påse.
- Fota innehållsförteckningen och skicka bilden till alla mottagare som tilldelas matkassen (detta förutsätter att ni har en lista över mottagare med kontaktuppgifter tillgängliga).
- I de fall mottagarna kommer in i lokalen för att hämta livsmedel/matkassar kan en större lapp placeras synligt på lämplig plats. I de fall mottagare har en telefon kan informationen fotas av på plats. I de fall mottagare behöver stöd av tolk kan denna översätta informationen på plats.

Frågor rörande detta är något som går utmärkt att ställa till livsmedelsinspektören. De besitter all nödvändig kunskap för att kunna förmedla hur ompaketering kan ske på ett säkert och regelrätt sätt.

Mer information

Livsmedelsverkets hemsida:

- Ompackning och ommärkning

Effektiva packningssystem för matkassar med hänsyn till allergier och preferenser

De inkomna varorna kan sorteras på olika sätt, t.ex. efter kategori och/eller "hårdhet" (d.v.s. i vilken ordning de ska packas i kassarna).

För att hålla koll på vilka matkassar som ska innehålla vad går det givetvis att göra på olika sätt. En del använder färgkodning för att signalera till exempel vegetarisk kost. En del har till exempel olika typer av kassar för olika matpreferenser. Willys-kassar med inga särskilda preferenser och ICA-kassar med vegetariskt. För att göra det tydligt kan kassarna ställas i olika grupper, om det finns plats i lokalen. Innan packningen börjar kan det vara bra att gå igenom hur många av varje sorts kasse som ska packas för dagen.



Hygien

Plasthandskar, arbetshandskar och städmaterial är viktigt att ha för god hygien och arbetsmiljö. Det är dock viktigt att plasthandskar används på rätt sätt och att god handhygien alltid upprätthålls. Lokalen ni använder ska vara ren, lätt att städa och det måste finnas möjlighet att tvätta händerna och skölja av kärl och backar för att hålla god livsmedelshygien. Under transport av livsmedel så är det som nämnts viktigt att inte bryta kylkedjan, men även att se till att behållarna är rena och att maten inte kontamineras.

När en verksamhet är registrerad som ett livsmedelsföretag görs kontroller, där kontrollanter också kommer att uppmärksamma er på eventuella brister. Om det finns osäkerhet och funderingar så kan ni även fråga dem.

Mer information

Livsmedelsverkets hemsida:

- Personlig hygien
- Lokaler, hygien och företagens egen kontroll
- Kontrollwiki: Transport



Spårbarhet

Spårbarhetskrav finns för att kunna säkerställa god livsmedelskvalitet och säkerhet samt kunna spåra varor vid produktlarm. Enligt EU-lagstiftning så har alla livsmedelsföretag skyldighet att se till att det finns spårbarhet för livsmedel som säljs, doneras eller omfördelas. För en matbank betyder det i regel att det bör finnas information om vilka livsmedel som har tagits emot. Be givarorganisationerna att skicka med följesedel tillsammans med de donerade livsmedlen, samt produktlarm. Det finns i nuläget ingen lag som beskriver exakt hur systemet för spårbarhet ska vara utformat eller hur omfattande det behöver vara. Därmed kan det anpassas utifrån verksamhetens omfattning och komplexitet. Kommunens livsmedelsinspektör blir den i slutändan som tolkar lagstiftningen att omsättas i praktiken för de specifika förutsättningarna.

Butikerna är skyldiga att ha spårbarhet för livsmedel ett steg framåt och ett steg bakåt i kedjan, det vill säga ha information om varifrån livsmedel kommer och vart de har levererats. Kravet på spårbarhet ett steg framåt gäller inte när det är slutkonsumenten som är nästa steg. Därmed är det viktigt att veta att ifall er verksamhet samarbetar med andra organisationer, där ni skänker vidare mat till dem, så gäller andra regler för spårbarhet. Kontakta oss gärna för rådgivning kring spårbarhet, då det kan variera vad som gäller beroende på situation.

Mer information

Livsmedelsverkets hemsida:

- Kontrollwiki: Spårbarhet
- EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer