**Rutin för förvaring och hantering av livsmedel**

**Syfte**:
Säkerställa att livsmedel hanteras och förvaras på ett sätt som minimerar riskerna för korskontamination mellan livsmedel, kemikalier och människor

**Omfattning**:
All hantering och förvaring av livsmedel i anläggningen

**Ansvarig för att rutinen följs**:………………………………………………………..

**Dokumentation**:
Avvikelserapporter

**Beskrivning:**

* Rotfrukter och grönsaker skall förvaras och hanteras separerade från oförpackade animaliska produkter
* Råa produkter, färdiglagad mat, grönsaker och mejeriprodukter skall förvaras väl åtskilt. Detta innebär separata kylar eller separat hyllplan i kylrum
* Råa produkter och kalla konsumtionsfärdiga rätter skall hanteras på separata arbetsytor och med separata arbetsredskap
* Kylvaror skall ej förvaras längre än nödvändigt i rumstemperatur (vid förberedning mm). Ta fram råvaror mm allt eftersom arbetet fortskrider
* Alla livsmedel skall förvaras väl övertäckta och i kärl/förpackningar som är godkända för livsmedelsförvaring
* Se till att livsmedelsprodukter omsätts i rätt ordning. Placera nyinkommna varor bakom äldre produkter av samma slag enligt FIFU principen (”först in först ut”)
* Förvaring av livsmedel får ej ske på toalett, i förrum till toalett, i städutrymme, i omklädningsutrymme, i soputrymme, eller i personalrum
* Golvförvaring av förvaringskärl, säckar, backar mm är ej tillåtet.
* Kemisk-tekniska varor och städutrustning skall förvaras åtskilt från livsmedel
* Vid exponering av livsmedel mot t.ex. kund skall livsmedlet vara försett med tillräckligt varuskydd
* Allergena ingredienser skall förvaras och hanteras så att dessa inte riskerar att förorena andra livsmedel

Livsmedel som kan orsaka allergiska reaktioner:

* Spannmål som innehåller gluten
* Kräftdjur och produkter därav
* Ägg och produkter därav
* Fisk och produkter därav
* Jordnötter och produkter därav
* Sojabönor och produkter därav
* Mjölk och produkter därav
* Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, pekannöt, paranöt, pistachmandel, makadamianöt, queenslandsnöt)
* Selleri och produkter därav
* Senap och produkter därav
* Sesamfrö och produkter därav
* Lupin och produkter därav
* Blötdjur och produkter därav
* Svaveldioxid i för hög koncentration (>10mg/kg, >10mg/liter, uttryckt som SO2)

**Förslag på korrigerande åtgärder**:
 Utbildning av personal

**Utvärdering/tester**:
Löpande kontroll av att rutinen följs