Nacka kommun, Policy

Egenkontrollprogram Nacka Kommun

 -

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Om egenkontrollprogram |
| 2 | Hygien |

|  |  |
| --- | --- |
| 3 | Inköp |
| 4 | Flödesschema |

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | Faroanalys |
| 6 | Hantering av livsmedel |

|  |  |
| --- | --- |
| 7 | Faror och åtgärder |
| 8 | Livsmedelsinformation, märkning |

|  |  |
| --- | --- |
| 9 | Specialkost |
| 10 | ﻿﻿Lokaler |

|  |  |
| --- | --- |
| 11 | Transporter |
| A | Medarbejdere |

|  |  |
| --- | --- |
| B | Kontroller |
| C | Kontrolplan |

|  |  |
| --- | --- |
| D | Leverandører |

 -

**1 . Om egenkontrollprogram**

Köken inom Nacka Kommun använder ett digitalt system för egenkontroll. Innehållet är baserat på den nationella branschriktlinjen Offentlig säker mat.

De standarder och kontroller som används i systemet följer dessa riktlinjer. För mer info och ytterligare vägledning bifogas de förordningar som Offentlig säker mat är baserad på.

* [EG-förordning nr 178/2002](https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/gallande-lagstiftning/eg-forordning-1782002?_t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d&_t_q=EG-f%c3%b6rordning+178%2f2002&_t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b&_t_ip=130.28.1.10&_t_hit.id=Livs_Common_Model_PageTypes_ArticlePage/_afcf117b-89f0-49b1-9240-c1254f883352_sv&_t_hit.pos=1)
* [EG-förordning nr 852/2004](https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/gallande-lagstiftning/eg-forordning-8522004)
* [EU-förordning nr 1169/2011](https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/lagstiftning1/gallande-lagstiftning/eu-forordning-11692011?_t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d&_t_q=EU-f%c3%b6rordningen+nr+1169%2f2011&_t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b&_t_ip=130.28.1.10&_t_hit.id=Livs_Common_Model_PageTypes_ArticlePage/_c84ee00d-1354-4617-871e-57f8c3fc94b2_sv&_t_hit.pos=1)

[Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.](https://www.livsmedelsverket.se/sok?q=LIVSFS+2014:4)

Detta egenkontrollsystem kommer att anpassa och tillpassa de offentliga kök som Nacka Kommun ansvarar över. Systemet beskriver produktionslokalen och avfallshantering samt transporter och underhållsansvar.

De områden i köken som tillpassas är:

Rengöringsplaner

Förvaring

Produktion

Nedkylning

Specialkost

Utbildning

Riskanalysen kommer att anpassas verksamheterna inom kommunen med olika varianter för mottagningskök samt tillagningskök.

Registreringar i systemet som medarbetarna gör sparas i kontrollrapporter med information om vad, när och vems om gjort registringen.

Utbildning för de som använder systemet dagligen ges av enhetschefen eller annan person som fått utbildning i systemet. I systemet ingår även manualer samt supportartiklar för olika funktioner.

Uppdatering angående ändringar i lagstiftningen sköts centralt medan ändringar och tillpassningar för lokala kök sköts av dessa.