

Reviderad branschriktlinje Säker Mat i din butik

Oktober 2024



Branschriktlinjen

Säker mat i din butik

Svensk Dagligvaruhandels branschriktlinje Säker mat i din butik är branschens gemensamma dokument som beskriver hur livsmedelsbutiker ska arbeta med livsmedelshantering i butik, för att leva upp till de lagkrav som finns samt andra insatser utöver lagstiftningen. Branschriktlinjen bidrar även till att branschen arbetar på ett enhetligt sätt.

Syftet med branschriktlinjen är att den ska vara ett stöd för branschen att förstå och tolka lagtexter som annars kan vara svårt då lagtexterna ofta är formulerade på ett juridiskt och svårtolkat språk.

För att säkerställa att kraven i lagstiftningen uppfylls behöver butiken även ett egenkontrollprogram (EKP) som beskriver vilka rutiner och kontroller som gäller.

Butikens egenkontrollprogram kommer att ge livsmedelsbutiken goda förutsättningar att arbeta på ett systematiskt och ansvarsfullt sätt med livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet och redlighet.



Vad hittar du i SvDH:s branschriktlinje Säker Mat?

1.0	SÄKER MAT I DIN BUTIK	
1.1	Butiken måste vara registrerad	7
1.2	Livsmedels säkerhetskultur	7
1.3	Den offentliga livsmedelskontrollen	8
1.4	Lagstiftning på livsmedelsområdet	9
2.0	BUTIKEN	
2.1	Administration och organisation	15
2.2	Att välja rätt inredning	16
2.3	Att underhålla lokaler, inredning och utrustning	19
2.4	Elavbrott i butik	21
2.5	Rengöring och ordning - på alla avdelningar	22
2.6	Rengöring och ordning - på specifika avdelningar	23
2.7	Skadadjurkontroll	24
3.0	BUTIKSMEDARBETARE	
3.1	Utbildningar	29
3.2	Personlig hygien	30
4.0	HACCP	
4.1	Butikens egenkontrollprogram	39
4.2	Att bedöma leverantörer	40
4.3	Livsmedelsfusk	41
5.0	VAROR	
5.1	Temperaturmätning	47
5.2	Ankomst-/Mottagningskontroll	50
5.3	Hantering av produkter	53
5.4	Beredning och produktion	60
5.5	Hållbarhetstabeller	73
5.6	Information och märkning	91
5.7	Allergi, intolerans och överkänslighet	122
5.8	E-handel	125
5.9	Förpackningsmaterial/Material i kontakt med livsmedel	128
5.10	Provtagnings	131
5.11	Spårbarhet	143
5.12	Livsmedelsdonationer	146
5.13	Reklamation och återkallelse	149
5.14	Avvikelsehantering	153
5.15	Interntrevision	154
5.16	Ekologiska produkter	154
6.0	ÖVRIG HANTERING	
6.1	Förbutiken	163
6.2	Hantering av post och paket	164
6.3	Hantering av snittblommor	165
6.4	Hantering av pantretur	165
6.5	Avfallsutrymmen	166
6.6	Maldemonstration	167
6.7	Certifierad assistanshund i aktiv tjänst	168

BILAGOR

Bilaga 1.0	Livsmedels säkerhetskultur	Bilaga 4.0	Städrutiner	Bilaga 7.0	Cirkulära take-away förpackningar
Bilaga 2.0	Kalibrering termometrar	Bilaga 5.0 a)	Hälsodeklaration	Bilaga 8.0	Reklambationsblankett
Bilaga 3.0	Modifierad atmosfär (MA) och restyremning	Bilaga 5.0 b)	Hälsosovstämning	Bilaga 9.0	Ordlista
		Bilaga 6.0	HACCP		



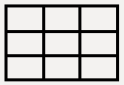
Nytt i BRL 2024



Övergripande och grundlig genomgång av befintliga texter gällande språket med bland annat konsekventa formuleringar och fakta.



Uppdaterat enligt nya lagkrav.



Reviderade hållbarhetstabeller som bygger på egna omfattande provtagningar.



Nya avsnitt inom befintliga kapitel.



Nya och reviderade bilagor.



Reviderade checklistor (*obs! ligger endast på svdh.se*).

Nya avsnitt i BRL 2024 (1/2)

1.0 SÄKER MAT I DIN BUTIK

En grundläggande förutsättning för varje livsmedelsbutik i Sverige är att uppfylla god livsmedelshygien och säkerhet. Detta är en viktig del i livsmedelsbutikens dagliga arbete och branschens gemensamma målsättning. Alla som arbetar i butik för en godare mat ska vara med och bidra till att livsmedelsbutikerna i Sverige blir goda exempel på livsmedelsbutikens säkerhet och hygien.

1.1 Butiken måste vara registrerad

1.2 Livsmedelskultur



Kapitel 1: Säker mat i din butik

- Livsmedelssäkerhetskultur

2.0 BUTIKEN

2.1 Administration och organisation

2.2 MÅL ALLTID VERKSAMHETSBEREDNINGEN AKTUELL

2.3 EXEMPEL PÅ ORGANISATIONSPLAN

2.4 DOCUMENTERAD OCH SKILLTAN EFFEKTIV KONTROLL




Kapitel 2: Butiken

- Elavbrott i butik

Nya avsnitt i BRL 2024 (2/2)



Kapitel 4: HACCP

- Livsmedelsfusk
- Bytt namn på avsnittet
- Korrigerande åtgärder till Avvikelsehantering



Kapitel 5: Varor

- E-handel- *utökad*
- Förpackningsmaterial/Material i kontakt med livsmedel – *utökad*
- Provtagning- *utökad (till exempel texten om listeria)*
- Livsmedelsdonationer- *nytt*
- Ekologiska produkter –*nytt*
- Hållbarhetstabellerna - *reviderade*



Nya bilagor 2024

- Livsmedelssäkerhetskultur
- Kalibrering och kontrollmätning
- Modifierad atmosfär (MA) och restsyremätning
- Cirkulära take-away förpackningar



Nytt i HACCP bilaga 6

- **Faroanalyserna**
- nya och reviderade flöden
(se nästa slide)
- **Farohantering**
- nya uttryck
- **Akrylamid**
- ny fara i faroanalysen
- **Livsmedelsdonationer**
- nytt avsnitt



1.0	HACCP	
1.1	Inledning HACCP	4
1.2	Faroanalys	5
1.3	Grundförutsättningar (GF)	12
1.4	Kontrollpunkter (CP)	12
1.5	Kritiska styrpunkter (CCP)	13
1.6	Verifiering och validering	13
2.0	BEGREPP OCH DEFINITIONER	
2.1	Begrepp och definitioner	14
2.2	Ordlista	17
2.3	Referenslista	19
3.0	FAROANALYSMALL, SAMMANSTÄLLNING OCH ÖVERVAKNING	
3.1	Kylida produkter, leverantörsförpackade	20
3.2	Djupfrysta produkter	28
3.3	Kolonial	34
3.4	Frukt och grönsaker	41
3.5	Bröd, leverantörsbakat	49
3.6	Bake off	56
3.7	Bageri – Konditori och chokladtillverkning	63
3.8	Varmt kök	74
3.9	Grillning	86
3.10	Kött – Manuell hantering	94
3.11	Chark, ost och delikatesser	103
3.12	Kallt kök	110
3.13	Fisk, kräftdjur och blötdjur	119
3.14	E-handel	128
3.15	Inköp	135
3.16	Livsmedelsdonationer	140

Nytt i HACCP bilaga 4

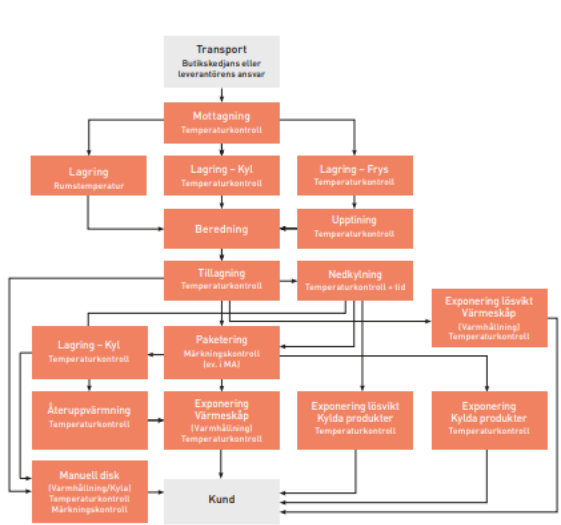
- Faroanalyserna
 - Reviderat samtliga flöden
 - Nya flöden

Exempel:

3.8 VARMT KÖK

INLEDNING

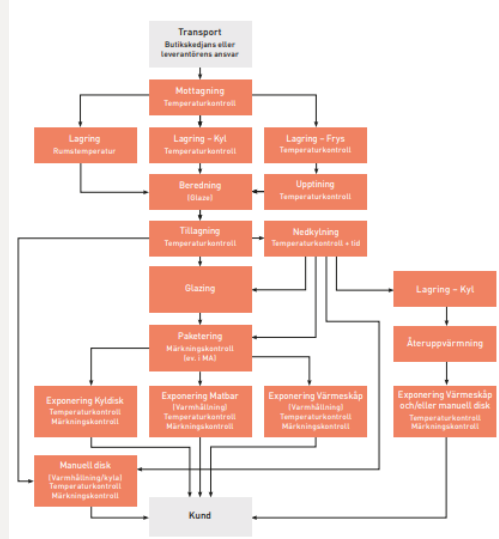
Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



3.9 GRILLNING

INLEDNING

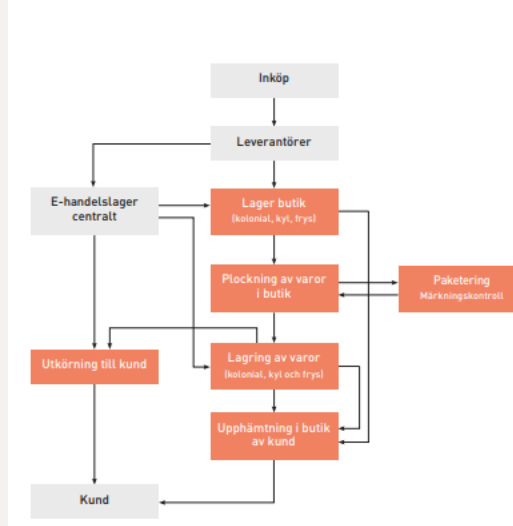
Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



3.14 E-HANDEL

INLEDNING

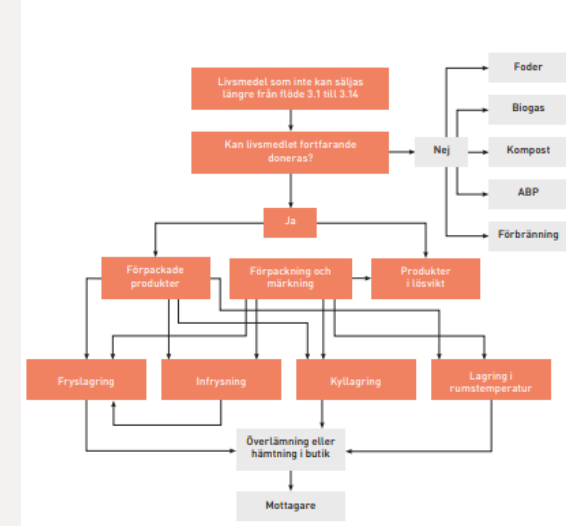
Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



3.16 LIVSMEDELSDONATIONER

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



Trevlig läsning!

Vi hoppas den nya reviderade versionen av *Säker mat i din butik* kommer skapa tydlighet och underlätta det dagliga arbetet i butik.

Ladda ner den nya versionen, bilagor och checklistor från Svensk Dagligvaruhandels webbplats:

svenskdagligvaruhandel.se

